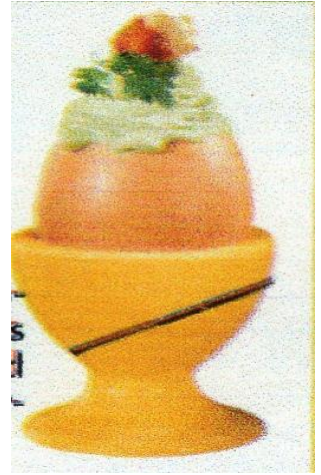


ŒUF SURPRISE A LA MOUSSE D'ASPERGES

- 6 œufs
- 300g d'asperges vertes
- 2 tranches de truite ou de saumon fumés
- 10 cl de crème liquide
- Sel et poivre.



Éliminer le talon des asperges. Les couper en tronçons et les faire cuire 10 mn à la vapeur. Mixer finement, saler et poivrer.

Décalotter les œufs, ne garder que les jaunes que vous mettez dans une casserole avec 2 cs d'eau froide. Les fouetter à feu très doux jusqu'à ce qu'ils soient crémeux. Ajouter la purée d'asperges tiède. Laisser refroidir.

Fouetter la crème en mousse. Incorporer à la purée d'asperges. Garnir les coquilles et ajouter les lamelles de truite. Placer 12 heures au réfrigérateur.

Vous pouvez remplacer les asperges et la truite par des épinards garnis de tranches de magret de canard fumé ou par une mousse réalisée avec 350g de crevettes mixées et un filet de citron vert.