

Mousse d'asperges au saumon

Ingrédients pour 8 à 10 ramequins

- 1 botte d'asperges vertes de 500g
- 300 ml de vin blanc
- 500ml d'eau
- environ 250g de saumon fumé
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- aneth frais ou à défaut surgelé
- 5 gouttes de Tabasco
- Sel et poivre

Commencer par laver les asperges, enlever la partie très dure si besoin et couper les tiges en tronçons d'un cm ; garder 2 pointes d'asperges (d'environ 8 cm) par ramequin. Mettre les tronçons à cuire dans le mélange eau vin blanc et saler. Laisser cuire à petite ébullition environ 25 minutes puis déposer les pointes délicatement sur les tronçons et laisser encore 15 minutes. Il faut que les tronçons soient mous mais les pointes encore un peu fermes. Egoutter.

Dans un robot mettre le saumon et la crème épaisse ; ajouter le tabasco, l'aneth et du poivre. Mixer puis incorporer les tronçons d'asperges bien égouttés et séchés dans du papier absorbant. Mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Remplir les ramequins et y planter deux pointes (têtes en haut) d'asperges par ramequin.

Réserver au frais au moins 2 heures.

Remarque : on peut aussi le servir en apéritif dans de petites verrines.

Accord met et vin :

Un Rosé de Provence ou un blanc Entre deux Mers ou un Faugère blanc.