

Verrines mousse d'asperges et saumon

🍴 6 portions · ⌚ prep. 15m

🐟 poisson 🥛 lait

Mousse d'asperges légère à la crème fraîche et citron, garnies de lamelles de saumon fumé. Apéritif frais et rapide.

France

INGRÉDIENTS

☐ asperges	1 bocal	☐ jus de citron	2 càs
☐ crème fraîche	2 càs	☐ saumon fumé	
☐ sel		☐ ?ciboulette fraîche	
☐ poivre		☐ ?olives noires	

PRÉPARATION

1. Laver, égoutter puis mixer les *asperges* dans un *blender*.
2. Ajouter la *crème fraîche*, assaisonner avec *sel* et *poivre*. Verser le *jus de citron*. Mélanger vigoureusement.
3. Répartir la mousse dans des verrines en garnissant de lamelles de *saumon fumé*.
4. Décorer de ?ciboulette fraîche et/ou d' ?olives noires.