

## **MOUSSE D'ASPERGES VERTES ET DÉS DE SAUMON FUMÉ**

### **Ingrédients pour 10 verrines :**

2 œufs  
1 feuille de gélatine  
150 g d'asperges vertes (*tiges*)  
125 g de mascarpone  
1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse  
2 cuillères à café de graines de pavot  
50 g de saumon fumé  
QS de sel et poudre de piment d'Espelette

Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans une assiette d'eau froide. Plonger les œufs dans de l'eau bouillante et les faire cuire pendant 8 minutes. Les rafraîchir sous l'eau froide et les écaler.

Lavez les asperges vertes mais ne pas les peler. Les tronçonner et les faire cuire 15/20 minutes dans de l'eau bouillante salée à 30 g/l. Les égoutter et les plonger dans un récipient d'eau glacée. Les mettre ensuite dans le bol mixer avec un peu d'eau de cuisson et les réduire en une fine purée que vous passerez si besoin au chinois pour éliminer les fibres. Faire fondre la gélatine dans quelques centilitres de jus de cuisson des asperges et l'ajouter à la purée d'asperges vertes que vous reversez dans le bol du mixeur et mixer le tout. Ajouter ensuite le mascarpone, la crème fraîche, les œufs durs, le sel et la poudre de piment d'Espelette. Mixer à nouveau. Incorporer en dernier les graines de pavots et répartir le mélange obtenu dans les verrines (*pas plus de 5/6 cl*) en intercalant à mi-hauteur des dés de saumon fumé. Réserver au frais pendant 2 à 3 heures avant de servir.

Au moment de servir, parsemer le dessus de la verrine de quelques dés de saumon fumé.