Mousse d'asperge



Ingrédients

10

- 625 g d'asperges blanches
- 20 crevettes
- 250 ml de crème fouettée
- 25 g de WOKail Bresc
- 13 g de Thai yellow curry Bresc
- 10 Cherry tomatoes garlic lemongrass Bresc
- 8 feuilles de gélatine
- bouillon
- cresson

Méthode de préparation

Éplucher les asperges et couper le bout fibreux de l'asperge. Faire cuire les asperges dans le bouillon pendant 20 minutes. Entre-temps, mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide pendant 5 minutes. Égoutter les asperges et récupérer 100 ml d'eau de cuisson. Bien essorer la gélatine, puis la faire fondre dans l'eau de cuisson chaude, sans cesser de remuer. Couper les asperges en morceaux. Réduire les asperges en purée avec le liquide de cuisson recueilli et le curry jaune thaï. Laisser refroidir le mélange. Ajouter la crème fouettée légère. Verser la mousse dans les verrines et laisser raffermir au réfrigérateur. Faire cuire les crevettes avec l'ail pour wok. Piquer les tomates cerises et les crevettes en alternance sur les brochettes. Dresser les verrines avec la brochette et un brin de cresson.

Produits Bresc utilisés



Bresc Curry jaune thaï 450g



Bresc Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et citronnelle 1100g



Bresc WOK Ail & Oignon de printemps 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000