

MAI

Verrines de mousse d'asperges Gratin de framboises

Verrines de mousse d'asperges

Ingrédients (pour 8 verrines) :

500 g d'asperges
250 g de mascarpone
1 œuf
sel et poivre

Recette :

Cuire les asperges 7 minutes dans l'eau bouillante salée.

Faire cuire un œuf dur.

Réserver 8 asperges. Mixer le reste des asperges avec le mascarpone puis y incorporer l'œuf.

Assaisonner avec sel et poivre.

Remplir les verrines et décorer en déposant une pointe d'asperge vers le haut.

Bon appétit !

Temps de préparation 10 min. Cuisson 17 min

Astuce : Vous pouvez aussi mettre ce mélange sur du pain grillé pour l'apéritif !!!

Gratin de framboises

Ingrédients (pour 6 personnes) :

800 g de framboises
75 cl de lait
1 gousse de vanille
4 jaunes d'œufs
50 g de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de farine
1 sachet de sucre vanillé

Recette :

Versez le lait dans une casserole, ajoutez la gousse de vanille et portez à ébullition.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.

Ajoutez la farine et le sucre vanillé.

Mélangez.

Versez peu à peu le lait bouillant en remuant continuellement.

Remettez dans la casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à épaississement en remuant.

Versez le mélange chaud sur les framboises dans des ramequins individuels et faire gratiner au four 5 minutes avant de servir.

Préparation 15 min Cuisson 10 min

Astuce : Possibilité de remplacer les framboises par des fraises ou de mettre moitié fraises moitié framboise