

MOUSSE D'ASPERGES, VINAIGRETTE CHOCOLAT BLANC / FRAMBOISES

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Moyen
- **Temps de préparation** : 40 min
- **Temps de cuisson** : 30 min
- **Calories** : Moyen



Ingrédients pour 8 à 10 personnes

Mousse d'asperges :

- 3 bottes d'asperges (ici vertes et blanches)
- 400 g de crème fraîche liquide (33% MG)
- 8 feuilles de gélatine
- Sel - Poivre du moulin -

Coulis de framboises acidulé :

- 125 g de framboises fraîches
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin aromatisé à la framboise
- 1 cuillère à café de miel liquide
- sel et poivre du moulin

Vinaigrette au chocolat blanc :

- 6 carrés de chocolat blanc (30 g)
- 100 g de mayonnaise
- 1 gousse d'ail finement hachée
- 10 gr de vinaigre blanc (à défaut, de jus de citron)

Etapes de préparation

Pour la mousse d'asperges :

1. Tronçonner les asperges à 15 cm environ et les peler -
2. Les laver puis les cuire à l'eau salée pendant 12 à 15 minutes environ (tout en restant fermes, on doit pouvoir les traverser facilement)
3. Conserver quelques asperges pour la décoration finale, mixer le reste et chinoiser très finement. Il est important qu'il ne reste pas de fibres, tant pour la dégustation que pour la facilité de la préparation.
4. Peser la pulpe obtenue (environ 400 g) - Préparer le même poids de crème fraîche liquide -
5. Préparer la gélatine : 1 feuille de 2 g pour 100 g de préparation totale (asperges + crème)
6. exemple : 400 g d'asperges + 400 g crème fraîche = 8 feuilles de 2 g.
7. Hydrater la gélatine dans un grand récipient d'eau froide pendant 15 minutes environ puis fondre la gélatine, pressée, dans 50 g de pulpe d'asperges réchauffée dans une casserole.
8. Mélanger la gélatine fondue au reste de la pulpe d'asperges, laisser tiédir -
9. Quand la pulpe est à 25 degrés environ, monter la crème fraîche en la gardant mousseuse et l'incorporer à la pulpe d'asperges -
10. Dresser dans des moules souples (mais on peut aussi monter en terrine) après avoir rectifié l'assaisonnement -
11. Congeler

Pour le coulis de framboises acidule

12. Prélever quelques framboises pour le décor final -
13. Mixer le reste des framboises avec le vinaigre, le miel, sel et poivre - Le coulis doit être doux mais légèrement acide pour contraster avec la douceur des asperges -

Pour la vinaigrette chocolat blanc

14. Bouillir le lait avec la demi gousse de vanille fendue et grattée - laisser refroidir -
15. Dans un saladier, mélanger la mayonnaise, le lait refroidi, le chocolat blanc fondu au micro-onde, et le reste des ingrédients - Bien mélanger et Rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu -
16. Laisser macérer 2 heures environ puis chinoiser la vinaigrette pour ôter les morceaux d'ail - Réserver au frigo -
17. Démouler et laisser décongeler les mousses d'asperges - (pour les miennes, 3 heures, mais on peut accélérer la décongélation en laissant à température ambiante ou au frais -
18. Poser délicatement une mousse au centre d'une assiette, cordon de vinaigrette chocolat et coulis de framboises autour - Décor : Asperges fendues et 1/2 framboises -

