



Mousse de faisselle aux asperges

Pour 4 personnes

500 g de Faisselle à 0% La Bressane

250 g d'asperges en conserve

150 g de grosses crevettes cuites

10 feuilles de gélatine

Sel

Poivre

Décortiquez les crevettes. Versez 1 tasse d'eau dans un bol et faites-y ramollir la gélatine. Ouvrez et égouttez les asperges, réservez le jus. Mixez les asperges, la faisselle égouttée, du sel, du poivre à pleine puissance, et versez le mélange dans le pot de la faisselle. Portez le jus d'asperges à ébullition, ajoutez la gélatine et laissez tiédir hors du feu. Versez sur les asperges et travaillez à la cuillère pour obtenir un mélange homogène. Lissez-le et gardez au froid 2 h au moins.

Démoulez, si besoin en passant le pot sous l'eau chaude. Découpez et servez avec quelques crevettes décortiquées.

Astuce : pour gagner du temps, chauffez le jus d'asperge au micro-ondes.