

Bavarois d'asperges, mousseline au citron

- Pour 4 personnes
- Temps de préparation : 15 minutes
+ 25 minutes de cuisson + 120 minutes de repos
- Matériel : casseroles, 1 mixeur, 1 passoire, 1 râpe, 1 saladier.

*Recette proposée par Marthe J.,
pour le concours de recette Herbamare.*



Ingrédients

<u>Bavarois</u>	10 cl de crème fraîche liquide
500 g d'asperges d'Alsace	1 citron jaune non traité
250 g de crème fraîche liquide	Huile d'arachide (environ ½ verre)
2 feuilles de gélatine	1 CC de moutarde forte
Sel Herbamare® Original	Huile d'olive (environ ½ verre)
Poivre du moulin	Sel Herbamare® Original
<u>Sauce mousseline</u>	Poivre du moulin
1 jaune d'oeuf bio	

Préparation

Mettre la gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide. Laver les asperges, les cuire 25 minutes à l'eau salée, départ à froid avec une rondelle de citron.

Mettre les asperges chaudes dans le mixeur avec le sel Herbamare® et poivre, ajouter les feuilles de gélatine ramollies et mixer pour obtenir un appareil homogène. Passer la préparation à la passoire pour éliminer les éventuelles fibres des queues d'asperges.

Foisonner la crème fraîche puis l'incorporer aux asperges refroidies. Mettre au réfrigérateur au moins 2 heures pour que la gélatine reprenne corps.

Râper le citron, mettre le zeste râpé dans un saladier avec jaune d'œuf, moutarde, sel Herbamare® et poivre et bien mélanger. Laisser reposer 2 minutes.

Monter la mayonnaise avec les huiles d'arachide puis d'olive. Stabiliser avec le jus de citron. Foisonner la crème fraîche puis l'incorporer délicatement (en soulevant l'appareil) à la mayonnaise. Réserver au froid.

Répartir au centre d'une assiette un peu de sauce détendue avec un peu d'eau (consistance d'une crème anglaise). Dresser des quenelles de bavarois. Servir la mousseline au citron à part.

Astuce

Si vous êtes pressé, vous pouvez supprimer l'étape de repos de 2 h au réfrigérateur en mettant la préparation au congélateur environ 30 minutes.

