



Mini Tartelettes Universelles HUG assorties et mousse d'asperges

Recette de M. Harald Kammermeier, Hôtel Schweizerhof à CH-6002 Lucerne.

Recette pour environ 80 Mini Tartelettes Universelles HUG assorties (rondes, carrées & barquettes)

Ingrédients:

Mousse d'asperges:

500 g Asperges blanches cuites

100 ml Fond d'asperge

100 ml Crème

Sel

Poivre blanc

11 feuilles Gélatine

350 g Crème fouettée



Préparation:

Mixer les asperges blanches cuites, le fond d'asperge et la crème puis passer le mélange à travers une fine passoire. Bien assaisonner avec du sel et du poivre blanc.

Faire tremper la gélatine, la laisser fondre et l'ajouter au mélange.

Ajouter la crème fouettée et rectifier l'assaisonnement.

Laisser refroidir la mousse pendant 5 heures.

Prélever de petites quantités avec une cuillère à café et déposer dans les tartelettes.

Garnir avec des mini asperges vertes, des crevettes et de la ciboulette, ou selon le goût.

