

Verrines d'asperges et crevettes



Ingrédients :

- 300 g d'asperges vertes (fraîches ou en conserve)
- 125 g de Philadelphia
- 3 cuil à soupe de crème fraîche
- 2 œufs durs
- 3 feuilles de gélatine
- sel et poivre
- crevettes

Préparation de la recette :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Porter à ébullition 5 cl du jus des asperges.

Essorer la gélatine avec les mains puis la faire dissoudre dans le jus chauffé, hors du feu.

Laisser refroidir.

Mixer ensemble les asperges coupées en tronçons, les œufs écalés et coupés en morceaux, le fromage, la crème fraîche et le jus d'asperges contenant la gélatine (la crème doit être bien lisse). Saler et poivrer.

Verser dans des verrines en les remplissant aux deux tiers.

Placer au réfrigérateur au moins 3 heures.

Décorer avec des crevettes avant de servir