

BAVAROIS AUX ASPERGES ET AUX CREVETTES

Ingrédients pour 4 personnes

300 g d'asperges vertes en bocal ou fraîches
200 g de fromage blanc à 20 %
300 g de crevettes roses cuites ou saumon fumé
6 feuilles de gélatine
1 pincée de gingembre en poudre sel et poivre

Rincez et égouttez les asperges. Réservez-en quelques unes pour le décor et mixez le reste avec du sel, du poivre, le gingembre et le fromage blanc.

Faites tremper la gélatine 2 minutes dans un bol d'eau froide, égouttez-la et faites-la fondre 10 secondes au four à micro-ondes. Ajoutez la gélatine fondue à la préparation et mixez à nouveau.

Épluchez les crevettes et coupez-les en petits morceaux, sauf quelques-unes réservées pour le décor.

Recouvrez les bords de 4 cercles à pâtisserie avec du papier sulfurisé. Versez la préparation dans les cercles et ajoutez des morceaux de crevettes au milieu. Réservez au frais au moins 4 heures.

Démoulez les bavarois et décorez-les avec les asperges et les crevettes réservées.

Bon appétit !!!

Recette proposée par Véronique.

Mots-clés :