



Verrines mousse d'asperges sur tapenade rouge

ingrédients pour 4/6 verrines

mousse d'asperges

- 8 asperges vertes cuites
- 1 yaourt type Gervita
- huile d'olive
- vinaigre aromatisé cardamome
- poivre, sel

tapenade rouge

- 125 g olives vertes farcies aux anchois
- 50/60 g de tomates séchées
- huile d'olive
- piment d'Espelette

Quelques tomates cerises et 2 ou 3 olives, quelques biscuits pour la décoration.

Couper la partie tendre des asperges en tronçons, les mixer avec le yaourt et une ou deux cuillères d'huile pour obtenir une mousse de consistance assez ferme mais pas trop. Assaisonner avec le vinaigre, une bonne pincée de sel et du poivre du moulin.

Préparer la tapenade rouge, mixer les tomates séchées avec les olives, une ou deux cuillères d'huile et une bonne cuillère à café de piment. La consistance doit être souple et bien homogène.

Remplir les verrines avec 1/3 de tapenade rouge et 2/3 de mousse d'asperges. Décorer avec les tomates cerises coupées en 4 une 1/2 olive et un biscuit salé ou un gressin.

Mettre au frais quelques instants avant de déguster

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE DO NOT COPY**

