



## VERRINES AUX ASPERGES A L'ESPUMA DE CHORIZO



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 10 mn**

### **Pour 12 verrines très petites:**

Une quinzaine de queues d'asperges récupérées cuites

8 càs de fromage blanc battu (type calin)

30 cl de bouillon de volaille (maison ou cube)

10 rondelles de chorizo piquant assez fines

50 g de crème fleurette

Sel, poivre

### **Préparation de l'espuma de chorizo:** (2 ou 3 heures à l'avance)

Dans une casserole, porter le bouillon à ébullition avec les rondelles de chorizo et laisser bouillonner 3 ou 4 mn.

Enlever le chorizo et filtrer pour ne pas avoir de morceaux aussi fin soient-ils. Remettre à chauffer et faire réduire jusqu'à ce que vous ayez la valeur d'une petite tasse de bouillon épicé. Ajouter la crème et donner un bouillon. Vérifier l'assaisonnement en sel et laisser refroidir.

Verser la préparation dans le siphon et ajouter 1 cartouche de gaz. Bien secouer de haut en bas, et réserver au réfrigérateur en position couchée environ 2 heures.

### **Les asperges:**

Les queues d'asperges étant cuites, les mixer longuement pour obtenir une purée très fine. Passer au tamis si elle n'est pas assez homogène. Ajouter 4 càs de fromage blanc, assaisonner avec le sel et le poivre et réserver au frais.

### **Finition:**

Remplir les verres avec la crème d'asperges puis, secouer vigoureusement le siphon tête en bas avant de les garnir avec l'espuma de chorizo.