

Verrines de Mousse d'Asperges

Ingrédients - Pour 12 verrines

- 1 bocal d'asperges vertes (370g)
- 3 œufs durs
- 1 tasse à thé de mayonnaise
- 1 sachet de gelée au madère
- 1 feuille de gélatine



Préparation

Egouttez les asperges, puis coupez les en petits morceaux, enlevez le talon s'il est dur

Coupez également les œufs en petits morceaux

Faire la gelée et la faire refroidir un peu

Mettez la gélatine dans l'eau froide

Puis la mettre dans la gelée

Ajoutez la mayonnaise

Salez et poivrez

Mixez le tout

Mettez la préparation dans de petites verrines

Laissez prendre plusieurs heures au frigo

