

## MOUSSE D'ASPERGES : Recette de Guyonne Petit

### INGRÉDIENTS :

- ♣ Un sachet de gelée Maggi
- ♣ 2 œufs
- ♣ Une tasse de mayonnaise
- ♣ 3 boîtes de petites asperges (330grs environ)

### RECETTES :

- ♣ Préparer la gelée, en diluant le sachet dans 250ml d'eau, et suivre les instructions du paquet
- ♣ Faire bouillir une petite casserole d'eau avec 1 cuillère à soupe de vinaigre
- ♣ Plonger les œufs dans l'eau bouillante et laisser cuire 10 minutes
- ♣ Égoutter les œufs et laisser refroidir
- ♣ Prendre une tasse de mayonnaise maison ou en pot, selon votre gout
- ♣ Égoutter les asperges
- ♣ Mélanger tous les ingrédients
- ♣ Une fois la mousse réalisée, la mettre dans un plat à cake chemiser de film alimentaire
- ♣ Mettre une heure minimum au froid avant de servir



Photo de la réalisation de Christèle Périssé