



ASPERGES VERTES ET MOUSSE DE POIREAUX AU CURRY



Pour 4 personnes : 4 blancs de poireaux, 1 belle échalote, 2 pincées de curry doux, 25cl de crème liquide à 15% ou de crème de soja, sel, poivre, une ou deux bottes d'asperges vertes.

Faites cuire les asperges à l'eau bouillante sur salée pendant environ 6 min. Refroidissez-les à l'eau glacée, égouttez-le et conservez-les à température ambiante sur un torchon propre ou sur un papier super absorbant.

Faites revenir à l'huile d'olive l'échalote hachée, ajoutez les poireaux finement émincés, le curry et la crème. Faites cuire à feu vif 7 à 8min. Mixez finement. Laissez refroidir et servez tout simplement avec les asperges.