



VERRINES AUX ASPERGES VERTES ET CREVETTES ROSES



Pour un certain nombre de petits verres (ça dépend de leur taille)

une quinzaine de queues d'asperges cuites

8 càs de fromage blanc battu (type calin)

150 gr de crevettes roses

sel, poivre et une "micro" pincée de curry de Madras ou bien un peu de macis

Les queues d'asperges étant cuites, les mixer longuement pour obtenir une purée très fine, ajouter 4 càs de fromage blanc, assaisonner avec le sel et le poivre et réserver au frais.

Mixer aussi les crevettes avec le reste du calin (en garder quelques unes pour décorer le dessus de la verrine), si on trouve que ce n'est pas assez rose mettre un peu de sauce tomate ; personnellement je n'en ai pas mis.

Saler, poivrer et ajouter soit le curry, soit le macis.

Couper les crevettes restantes dans le sens de l'épaisseur pour la décoration... on peut aussi remplacer la demi-crevette par un brin de cerfeuil.

Remplir les verres, d'abord avec la crème d'asperges, ensuite avec la crème de crevettes et finir avec la crevette.

C'est simple, hyper-léger puisque j'ai choisi le fromage blanc plutôt que la crème qui est plus grasse et un peu pâteuse dans la bouche. La légère acidité du fromage blanc convient très bien d'ailleurs à cette petite mise en bouche. Bien sûr, servir frais.