



## Crème d'asperge en verrine



6 pers



15 mn

### Les ingrédients

- 500 g d'asperges
- 250 g de mascarpone
- 1 pot d'œufs de lump
- 1 œuf
- Poivre, sel

### La recette

#### Etape 1

Faire cuire les asperges.

#### Etape 2

Faire cuire un œuf dur.

#### Etape 3

Mixer les asperges avec le mascarpone puis y incorporer l'œuf. Saler et poivrer. Remplir les verrines et décorer en déposant sur le dessus une demi-cuillère à café d'œufs de lump.

