

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.