

## *Asperges aux Crevettes et Mousse de Petits Pois*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- ASPERGE(S)	750g
- PETITS POIS	250g surgelés
- SIROP DE MENTHE	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	1.5 c à soupe
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- CORIANDRE EN POUDRE	1 pincée
- AIL EN POUDRE	1 pincée
- AMANDES HACHÉES	15g
- CREVETTES ROSES	200g
- JAMBON SERRANO	4-6 tranches
- BEURRE DE CUISSON	un peu
- OEUF(S)	3
- MAYONNAISE	1 noix
- ANETH	
- CERFEUIL	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes. Plongez ensuite dans de l'eau froide. Réservez.
- Faites cuire les petits pois dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.
- Egouttez et rincez immédiatement à l'eau froide afin de fixer la couleur.
- Placez les petits pois égouttés et refroidis dans le bol du Monsieur Cuisine.
- Ajoutez le sirop de menthe, l'huile, le jus de citron, la coriandre, l'ail, les amandes hachées, sel et poivre.
- Mixez 30 secondes/vitesse 9-10.
- Transvasez la mousse obtenue dans un pots hermétique et conservez au frais.
- Coupez le jambon en dés et faites-les rissoler dans un peu de beurre de cuisson. Egouttez sur du papier absorbant. Réservez.
- Pelez et coupez les pieds durs des asperges. Faites-les cuire au micro-onde sous un film alimentaire et un fond d'eau pendant 7 minutes. Egouttez. Ajoutez un peu d'huile d'olive, sel et poivre.
- Ecalez les œufs durs et écrasez-les à la fourchette. Salez, poivrez puis ajoutez la mayonnaise, un peu d'aneth et de cerfeuil. Homogénéisez.
- Dressez alors les assiettes en répartissant un lit de mousse de pois ainsi que 2 petites quenelles. Déposez ensuite les asperges cuites et répartissez les œufs durs écrasés ainsi que le jambon grillé. Ajoutez enfin les crevettes roses et saupoudrez d'aneth.
- Servez sans attendre.

### Remarque:

A partir de DI-341.