

Recette de Monique et Albert

---

*Mousse d'asperges au saumon fumé*

---

Ingrédients pour 4 verres. (Entrée ou apéritif)

- 2 Œufs durs
- 200gr asperges blanches ou vertes, fraîches ou en conserve
- 200gr de mascarpone
- sel, poivre, piment d'Espelette (facultatif).
- 1 feuille de gélatine
- 4 tranches de saumon fumé
- au choix, crème fraîche pour chantilly salée.

Faire cuire les œufs durs, les écaler

Couper les asperges cuites en petits morceaux. Réserver quelques têtes pour la décoration.

Mixer ensemble les œufs, les asperges, le mascarpone, sel, poivre, piment.

Faire fondre la gélatine dans 2 cuillères-à-soupe du jus de cuisson des asperges ou d'eau tiède ; la mélanger aux asperges.

Bien mélanger le tout pour obtenir une masse lisse ;

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire (on peut ajouter un peu de jus de citron à doser selon goût).

Remplir les verres aux 2/3.

Couper le saumon en petits morceaux et les déposer sur les asperges.

Battre la crème fraîche en chantilly ferme ; saler légèrement. et en déposer sur chaque verre. puis décorer avec les pointes d'asperges réservées.

---

*Spargelmousse mit Räucherlachs*

---

Zutaten für 4 Gläser. (Vorspeise oder Aperitif )

- 2 hartgekochte Eier
- 200 g weißer oder grüner Spargel, frisch oder aus der Dose
- 200gr Mascarpone-Käse
- Salz, Pfeffer, etwas Chili (optional).
- 1 Blatt Gelatine
- 4 Scheiben Räucherlachs
- Schmand oder Schlagsahne, etwas Salz

Eier hart kochen, Schale entfernen.

Gekochten Spargel in kleine Stücke schneiden, einige Spargelköpfe zur Dekoration beiseite legen.

Eier, Spargel, Mascarpone, Salz, Pfeffer und Chili miteinander vermischen.

Gelatine in 2 Esslöffeln Spargelkochwasser oder warmem Wasser auflösen; mit Spargel gut mischen.

Eventuell nachwürzen (z.B.mit ein wenig Zitronensaft abschmecken).

Die Gläser 2/3 voll füllen.

Lachs in kleine Stücke schneiden und auf den Spargel legen.

Sahne steif schlagen, etwas salzen und auf jedes Glas geben, mit Spargelspitzen dekorieren.

*Spárgamousse füstölt lazaccal*

---

Hozzávalók 4 pohárhoz. (előétel vagy aperitif )

2 keményre főtt tojás

200 g fehér vagy zöld spárga, frissen vagy konzervben

200gr mascarpone sajt

Só, bors, egy kis chili (nem kötelező).

1 lap zselatin

4 szelet füstölt lazac

tejföl vagy tejszínhab, némi só

A tojásokat keményre főzzük, héját eltávolítjuk.

A főtt spárgát vágjuk apró darabokra, néhány spárgafejet tegyünk félre a díszítéshez.

Keverjük össze a tojásokat, a spárgát, a mascarpont, a sót, a borsot és a chilit.

Oldja fel a zselatint 2 evőkanál spárgafőző vízben vagy meleg vízben; jól keverje össze a spárgával.

Szükség esetén fűszerezük (pl. egy kis citromlével).

Töltse meg a poharakat 2/3-ig.

A lazacot vágja apró darabokra, és helyezze a spárga tetejére.

A tejszínt verjük kemény habbá, adjunk hozzá egy kis sót, és öntsük minden pohárba, díszítsük spárgafejekkel.