



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Terrine aux 2 asperges à la gelée de Madère .



Ingrédients :

- 300 g d'asperges vertes fraîches
- 200 g d'asperges blanches fraîches
- 5 gros œufs
- 4 c.à.s de crème fraîche épaisse
- 1 sachet en poudre de gelée au Madère
- Persil, aneth

- Ébouillanter 15 minutes les asperges fraîches puis les essorer dans du papier absorbant
- Dans 300 ml d'eau délayer la gelée au Madère en remuant constamment à feu doux
- Une fois les premiers frémissements retirer la casserole de gelée, remuer et réserver
- Réserver les plus belles asperges blanches
- Dans un saladier mélanger les asperges, les œufs, la crème fraîche, la gelée et les herbes
- Dans un moule à cake légèrement beurré verser la préparation
- Entre chaque couche déposer délicatement les asperges blanches entières
- Recouvrir de la préparation et laisser reposer 3 heures au réfrigérateur
- Enfourner à four préchauffé à 180°C pendant 40 minutes, les 10 premières recouvert d'alu
- Laisser refroidir et placer au réfrigérateur



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs