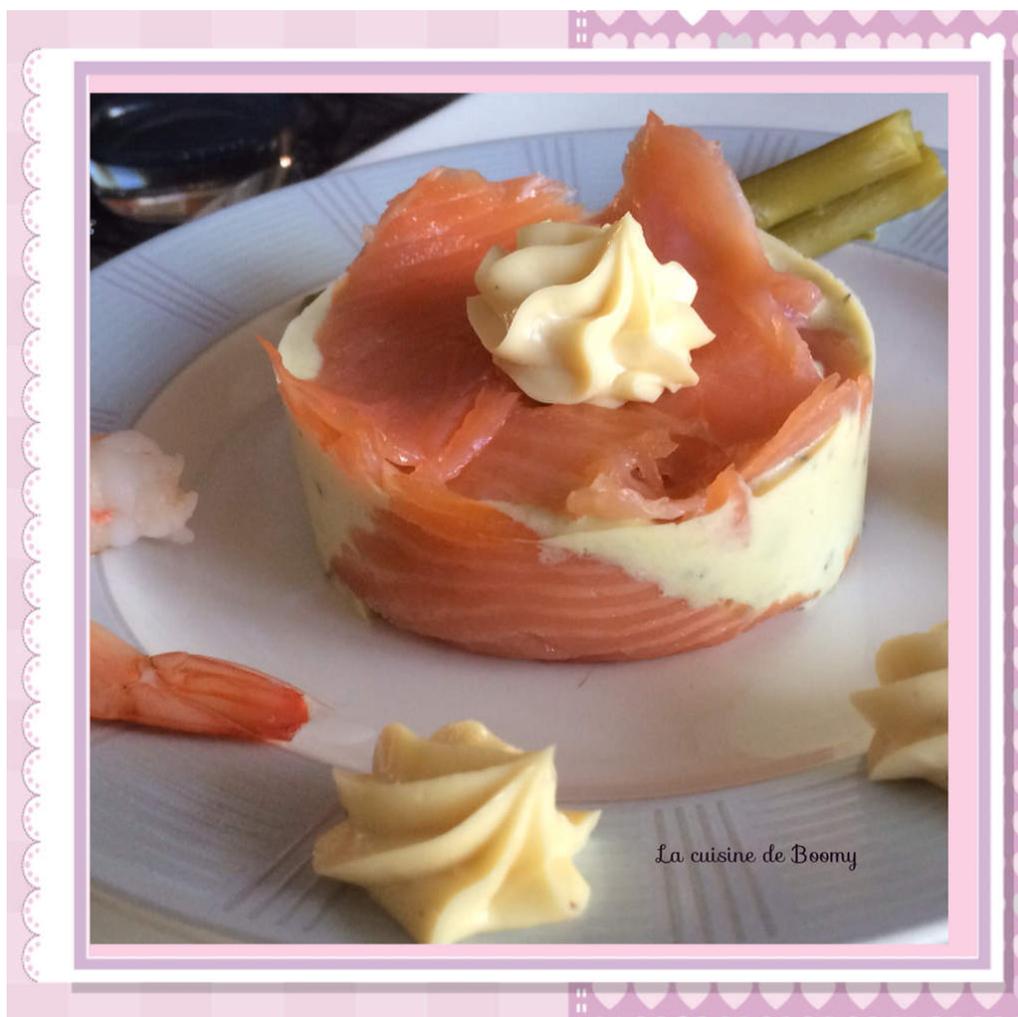


## Bavarois asperge et saumon (Cook'in)



*Pour 4 bavarois*

- 100 g d'asperges vertes
- 100 gr de ricotta
- 50 gr de crème liquide
- 4 gr d'agar-agar
- 6 tranches de saumon fumé
- Basilic
- Poivre

Pour cette recette vous aurez besoin de cercles individuels à bavarois.

Placer vos cercles sur un plat.

Découper le saumon fumé à la dimension de vos cercles et poser un bout dans le fond.

Dans le bol du Cook'in mettre les asperges et mixer 20s à vit 6. Racler les parois et rajouter la ricotta, le basilic et du poivre et mixer à nouveau 20s à vitesse 6.

Dans une casserole mettre la crème et l'agar-agar et faire chauffer le tout et porter à ébullition.

Puis verser le tout petit à petit dans le bol en mixant 30s à vitesse 3.

Couper du saumon fumé en petites lanières en prenant soin de conserver 4 bouts pour finir vos bavarois.

Mettre une couche de mousse d'asperges sur le saumon fumé au fond de vos cercles, puis des lanières de saumon. puis une nouvelle couche de mousse et finir par un bout de saumon.

Entreposer vos bavarois au frais pendant minimum 2 heures.

Au moment de servir retirer délicatement vos cercles en les chauffant entre vos mains ou en vous aidant d'un sèche cheveux pour chauffer le tour pour faciliter le démoulage.

Disposer les bavarois dans une assiette et décorer de mayonnaise.

*Servir comme ici avec des asperges vertes et quelques crevettes fraîches.*