

Capuccino de homard aux asperges vertes

Ingédients pour 4 Personnes:

Un homard

2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée

½ litre de crème liquide

Sel

100 gr de mayonnaise

2 cuillères à soupe d'estragon haché

500 gr d'asperges épluchées

Piment d'Espelette

Cuire les asperges coupées en tronçons dans de l'eau bouillante salée.

Chauffer 400 gr de crème, ajouter les asperges égouttées et faire bouillir 5 minutes et mixer.

Mélanger le homard coupé avec la mayonnaise, ajouter la ciboulette et l'estragon.

Fouetter le reste de la crème.

Dans 4 verres, déposer le homard puis couler délicatement la crème d'asperges. Ajouter dessus une cuillerée de crème fouettée et saupoudrer de piment d'Espelette ou paprika

En vous souhaitant un bon appétit.

