

Mousse d'asperges au saumon fumé

Ingrédients ...

- 300 g d'asperges blanches en conserves
- 2 œufs durs
- 1 càs de crème fraîche entière épaisse
- 1 tranche de saumon fumé

Préparation

- Mixer les asperges , les œufs durs et la crème fraîche
- Remplissez une verrine
- Découper le saumon en lanière et disposez le sur la préparation



227 Kcal / 22 g de protéine