

PETITES CHARLOTTES DE CHEVRE FRAIS AUX ASPERGES



Pour 8 personnes

Ingrédients :

4 bocaux d'asperges au naturel (110 g égouttées)

500 g de chèvre frais

10 c à s de crème liquide

2 c à s de ciboulette ciselée

2 c à s de coriandre ciselée

2 c à s d'huile de noix

4 c à s d'huile d'olive

Egoutter les asperges. Couper les tiges à la hauteur des moules (moules à muffins en silicone ou ramequins à bords hauts).

Dans un saladier, travailler ensemble le fromage, la crème, les huiles, les herbes. Hacher grossièrement le reste des tiges d'asperges et les incorporer à la préparation. Saler et poivrer.

Huiler les ramequins et disposer les pointes d'asperges tête en bas le long des parois en les inclinant légèrement pour leur donner un joli mouvement.

Garnir l'intérieur des moules avec le fromage aux herbes, lisser le dessus. Placer une heure au congélateur pour faciliter le démoulage. (Maximum 1 heure 30 au congélateur)

Sortir les ramequins 15 minutes avant de servir. Passer un couteau le long des parois avant de démouler directement sur les assiettes.

Accompagnez d'une petite salade à l'huile de noix.