

Charlotte aux asperges, à la mousse de chèvre et à l'ail des ours

Ingrédients pour 2 personnes

200 g de chèvre frais - 100 ml de crème fluide - 100 ml de lait - 10 feuilles, 30 boutons et quelques fleurs d'ail des ours (à défaut 7 gousses d'ail, 1/2 botte de ciboulette et quelques graines germées pour la décoration) - 2 cuillères à café d'agar-agar (3 g) – une vingtaine de pointes d'asperges vertes - 1 bonne pincée de sel

Temps de préparation : 45 minutes

Niveau : moyen

Coût : un peu cher

Matériel : 2 cercles de 8 cm de diamètre - batteur électrique - poche à douille

1. Versez la crème fluide dans le bol du batteur et les fouets au congélateur.
2. Lavez les asperges, faites-les cuire à la vapeur pendant 4 minutes puis rafraîchissez-les dans un saladier d'eau glacée.
3. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur en veillant à ce que leur hauteur coïncide avec celle des cercles.
4. Chemisez les cercles avec du papier sulfurisé (utilisez une pointe de chèvre pour les coller).
5. Disposez les asperges en hauteur, pointes vers le haut, face coupées contre la paroi des cercles.
6. Travaillez le chèvre frais à la fourchette dans un saladier pour l'assouplir.
7. Hachez les feuilles et les boutons d'ail des ours.
8. Sortez le bol du batteur du congélateur. Fouettez vivement la crème fluide jusqu'à l'obtention d'une chantilly ferme. Ajoutez peu à peu le chèvre ramolli et l'ail des ours haché.
9. Faites bouillir le lait et l'agar-agar pendant 30 secondes, puis versez ce mélange en filet sur la chantilly au chèvre tout en continuant de fouetter. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
10. Remplissez une poche à douille avec la mousse de chèvre et garnissez les cercles avec. Disposez quelques fleurs dessus. Placez au frais au moins 4 heures avant de déguster avec du pain de campagne.

Astuces gourmandes : mixez quelques feuilles et boutons d'ail des ours avec de l'huile d'olive et une pincée de sel et servez ce pesto avec les charlottes.