

Mousse Argenteuil au croquant de pistaches



700g d'asperges
20cl de crème fraîche épaisse
2 jaunes d'oeuf
3 blancs d'oeuf
20g de beurre
3cc bombées de maïzena
50g de pistaches non salées, décortiquées
1 pincée de curry
Sel et poivre du moulin

Arquer les asperges afin de les casser pour éliminer la partie dure. Il faut prendre une extrémité de l'asperge dans chaque main et arquer jusqu'à ce qu'elle se casse à la limite entre la partie dure et la partie tendre. En les cassant ainsi, il n'est nul besoin de les peler.

Faire bouillir une grande quantité d'eau salée et y plonger les asperges. Faire cuire 15 minutes si les asperges ne sont pas trop grosses sinon les laisser cuire 20 minutes. Les égoutter et les laisser tiédir. En réserver quelques unes pour la décoration. Quand elles sont tièdes les presser entre les mains pour enlever le maximum d'eau et les essuyer avec un linge.

Préchauffer le four à 180° chaleur tournante ou 200° chaleur normale.

Concasser les pistaches assez finement.

Mixer les asperges avec les jaunes d'oeufs, la maïzena, le curry, la crème, saler et poivrer. Ajouter les pistaches et bien mélanger.

Monter les blancs en neige et y ajouter la purée d'asperges délicatement et petit à petit. Beurrer et remplir des moules demi-sphères ou d'autres formes. La recette dit 4 moules, mais selon la grosseur des moules on peut en remplir jusqu'à 12 - 6 demi-sphères et 6 pyramides.

Déposer les moules dans un plat rempli d'eau chaude (le faire avant si les moules sont souples, sinon "bonjour les dégâts"!!!) et faire cuire de 10 à 20 minutes en fonction de la grandeur des moules.

Sortir les mousses du four et les laisser refroidir quelques minutes avant de les démouler.

Les disposer sur les assiettes de service, saupoudrer avec les pistaches concassées restantes, décorer de pointes d'asperges et servir nature ou accompagnées d'une sauce faite avec 2 cuillères à soupe de mayonnaise allongée avec de la crème fleurette et éventuellement citronnée.