

# VERRINES AUX ASPERGES

Pour 4 personnes



*2 petits bocaux d'asperges vertes  
1 boites de crevettes  
1 bol de fromage blanc  
100 gr de crème fraîche  
1 cuillère à soupe de piment d'espelette  
sel poivre*

**Mixer les asperges les faire chauffer doucement avec la crème dans une casserole.  
Mélanger les crevettes au fromage.  
Dans des petites verrines individuelles verser 2 à 3 cuillères .  
Recouvrir avec la mousse d'asperges refroidie.  
Saupoudrer de Piment d'Espelette pour la décoration...**

**Bien sûr, servir frais.**