

Bouchées de flan d'asperges

Pour 60 mini-bouchées

Préparation : 15 min - Réfrigération : 2 h

Ingrédients :

- 1 + 1/4 sachets de Gelée au Madère
- 60 cl d'eau
- 4 œufs durs
- 2 boîtes de mini asperges vertes
- 4 cs de crème fraîche
- 1 pâte feuilletée ou brisée (ou blinis, pain de mie, Tucs...)



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un mixeur, une casserole, un fouet, une spatule, un emporte-pièce mini-tartelettes, une empreinte de 48 petits fours, une empreinte de mini-tartelettes (pour compléter) et une grille perforée.

Réalisation :

- Découper à l'aide de l'emporte-pièce des mini-tartelettes et les cuire à blanc 15 min à 180°C. Les réserver (passer cette étape si vous choisissez des biscuits apéritifs ou des carrés de pain de mie).
- Préparer la gelée en utilisant le jus des asperges et compléter avec de l'eau jusqu'à la quantité indiquée sur le sachet. Suivre les instructions de chauffe du sachet.
- Mixer ensemble tous les autres ingrédients.
- Ajouter la gelée tiède et remixer.
- Verser dans les empreintes posées sur une grille aluminium.
- Placer au froid pendant 2 heures minimum.
- Servir les bouchées sur des fonds de mini-tartelettes et décorer avec de la ciboulette.

Bon appétit !