 **Bavarois d’asperges coulis persil-citron**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/09/Bavarois-dasperges-septembre-2008-029-copie.jpg) Pour 12 Croquants-Gourmands  
Le bavarois :**   
**- 1 kg d'asperges vertes   
- 1 citron non traité (zeste râpé et jus)   
- 50 g d’œufs de saumon   
- 50 cl de lait   
- 6 jaunes d’œufs   
- 1 càc de maïzena   
- 6 feuilles de gélatine (12 g)  
- sel & poivre   
Sauce au persil :**   
**- 150 g d'eau de cuisson des asperges   
- 250 g de crème liquide   
- 1 bouquet de persil   
- sel & poivre du moulin**

**Le bavarois d'asperges :**Nettoyer et laver les asperges. Les faire cuire 6 minutes dans de l'eau salée.  
Les égoutter en réservant 150 g d'eau de cuisson.  
Couper les pointes et les mixer avec le jus de citron.  
***J'ai ensuite passé au moulin à légumes pour ne pas retrouver de fils (beurk).***Faire chauffer le lait.  
Mélanger les jaunes d’œufs et la maïzena.   
Ajouter le lait chaud et laisser épaissir sur feu doux comme pour une crème anglaise.  
Hors du feu, ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.  
Mélanger cette crème avec la purée d'asperges et rectifier l'assaisonnement.  
Mouler dans une terrine ou des moules individuels.  
Conserver au réfrigérateur, 4 h au minimum.

**La sauce au persil :**   
Faire bouillir l'eau de cuisson des asperges réservée avec le persil grossièrement haché pendant 5 minutes.  
Transvaser dans le bol du mixer avec le zeste râpé de citron, la crème, sel & poivre.  
Mixer. Rectifier l'assaisonnement.  
Réserver au frais.

**Présentation :**Napper les assiettes de service de coulis de persil.  
Poser une tranche de terrine ou une part individuelle.  
Décorer de pointes d'asperges et d’œufs de saumon.  
J'ai rajouté quelques tomates cerise pour la couleur.