

Méli-mélo de crudités et sa **sauce homard**



4 personnes

20 min préparation

10-15 min cuisson

Les ingrédients

- 2 boîtes de 120 g** de Mousse de homard au cognac la belle-iloise
- 6 cuillères à café** de yaourt brassé nature
- 1** carotte
- 1/2** concombre
- 1 petite** endive
- 1 petite branche** de céleri
- 8** asperges blanches
- 1 paquet** de mini gressin

Les étapes

- 1- Eplucher et faire cuire les asperges 10 à 15 minutes pour garder un léger croquant. Puis égoutter et laisser refroidir
- 2- Eplucher et couper en bâtonnets la carotte, le concombre, l'endive et la branche de céleri
- 3- Mélanger les 6 cuillères à café de yaourt et la mousse de homard au cognac
- 4- Répartir le mélange dans 2 verrines
- 5- Planter dans le mélange quelques légumes
- 6- Présenter le reste des légumes dans d'autres verrines