



### Mousse d'asperges aux épices



Égoutter toute une nuit 500g de faisselle dans une mousseline. Cuire à la vapeur les queues d'une botte d'asperges vertes, les mixer finement et les laisser égoutter une heure. Les mélanger à la moitié du fromage blanc égoutté. Assaisonner avec 1cs de jus d'orange, 1cs de jus de citron, quelques gouttes de Tabasco ou un petit piment oiseau débarrassé de ses graines et finement émincé, 2 pincées de cardamome et de poivre de setchouan broyés maison, un zeste de cumbava, terminer avec de la fleur de sel aux poivres.

### La mousse de fraises aux poivres



Mixer 150g de fraises gariguettes ou mieux, récupérer la pulpe à l'extracteur, l'assaisonner avec 1/2cc de jus d'orange  $\frac{1}{2}$  cc de jus de citron vert, de la fleur de sel au poivre et l'incorporer à la faisselle égouttée. Ajuster l'assaisonnement.

Déguster sur des petits croûtons maison à la nigelle et au parmesan