



Verrine d'asperges aux radis

INGRÉDIENTS (pour une douzaine de petites verrines)

12 asperges surgelées ou fraîches-- - + 250 g de mascarpone

150 g de fromage blanc 40% de matière grasse nature +

1 stick Maggi Mélanges Parfaits Italien =
(Ail,basilic,origan ,paprika,persil, tomate)

+ 12 radis rouges

- Faites cuire les asperges 5 minutes dans l'eau bouillante salée
- Gardez 12 pointes de 4 ou 5 cm
- Mélangez le mascarpone, le fromage blanc, le stick
- Lavez et émincez les radis
- Mixez les queues d'asperges assaisonnées avec un peu de

citron, de sel, de poivre et un peu d'huile d'olive.

- Déposez une couche de fromage blanc mascarpone dans le fond de la verrine, puis une couche de mousse d'asperges
- Décorez dessus de rondelles de radis et de pointes d'asperges.

MON PETIT TRUC. *Vous pouvez aussi ajouter quelques tomates cerises coupées en dés. A déguster bien frais!*