

# Charlotte d'asperges

au fromage de chèvre  
et noisettes



## Ingrédients :

- 24 asperges vertes
- 250 g de fromage de chèvre frais
- 40 cl de crème liquide
- 2 feuilles de gélatine
- 40 g de noisettes
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 10 brins de ciboulette
- Sel, poivre du moulin

## Préparation

 4 pers  40 min  5 min

1. Lavez les asperges et coupez-les extrémités. Faites-les cuire 5 min dans de l'eau bouillante salée puis plongez-les immédiatement dans un saladier d'eau glacée. Égouttez-les ensuite et laissez-les refroidir sur un papier absorbant.
2. Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
3. Faites chauffer, sans bouillir, la moitié de la crème liquide dans une petite casserole. Hors du feu, ajoutez la gélatine bien essorée, mélangez. Puis ajoutez le reste de crème.
4. Fouettez le fromage de chèvre frais, salez, poivrez et incorporez la crème.

5. Coupez les asperges à environ 8 cm, badigeonnez-les légèrement d'huile à l'aide d'un pinceau. Disposez-les contre les parois de 4 emporte-pièces posés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Coulez à l'intérieur du cercle la crème au chèvre. Réservez au moins 4 heures au frais.
6. Posez les charlottes sur les assiettes et passez la pointe d'un couteau à l'intérieur des cercles pour démouler.
7. Parsemez de noisettes concassées, de ciboulette hachée et d'un filet d'huile d'olive.

*Bon appétit les AficioNetto !*