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 céléri
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