



## Sauce mousseuse à la coriandre, menthe et orange



Pour 6 mises en bouche ou 4 entrées :

- 1 oeuf
- 200g de fromage blanc
- 2 brins de coriandre
- 3 cuillères à soupe de sirop de menthe
- ½ orange
- sel, poivre

Presser la demie orange afin d'en recueillir le jus. Le mélanger au fromage blanc puis ajouter le sirop de menthe. Saler et poivrer. Monter le blanc en neige ferme avec une pincée de sel. L'incorporer à la préparation. Ajouter la coriandre ciselée et placer au frais jusqu'au moment de servir.

Suggestion de présentation : conserver vos coquilles d'œufs, lavées et séchées, que vous utiliserez comme contenant. Présentez la sauce dans les coquilles et servez là avec des pointes d'asperges vertes que vous aurez cuites au préalable à la vapeur, en les conservant encore un peu croquantes.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....

[www.mirabellecuisine.canalblog.com](http://www.mirabellecuisine.canalblog.com)