

TARTINADE D'ASPERGES BLANCHES À LA MOUTARDE À
L'ANCIENNE
DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 1 BOL

FAIRE CUIRE 500 GR D'ASPERGES, LAISSER ÉGOUTTER ET REFROIDIR
MIXER AVEC :

- **1 GOUSSE D'AIL**
- **1 BOUQUET DE BASILIC**
- **2 CS D'HUILE D'OLIVE**
- **1 CS DE MOUTARDE À L'ANCIENNE**
- **200 GR DE CRÈME ÉPAISSE OU FROMAGE BLANC (STYLE SAINT MORET)**

CONSERVER AU FRAIS