

Jus d'asperge anisé avec une émulsion jus de coco et cacao

ingredients

- Asperges vertes
- Lait de Coco
- Badiane

instructions

- Dans un grand volume d'eau salée, ajouter une étoile de badiane et faites cuire vos asperges vertes.
- Laissez refroidir
- Retirez la badiane et puis mixez les asperges pour obtenir une texture liquide
- Dressez dans un petit verre avec une émulsion de lait de coco réalisée avec un blinder .
- Saupoudrez légèrement avec du cacao par dessus et servez aussitôt.



Le résultat final

