



CAVIAR PERLE NOIRE
ASPERGES VERTES DU PAYS
TRUITE FUMÉE DU CROS NOIR

- Recette pour 6 personnes -



PAR LE CHEF PASCAL LOMBARD

Les 
Glycinés
HÔTEL • RESTAURANTS • SPA

Pour
6 pers.

INGRÉDIENTS

12 asperges vertes
50 g de Caviar Perle Noire
1 citron vert
5 cl d'huile de noixette
120 g de truite fumée du Cros noir
Sel, poivre

PROGRESSION

1. Cuire les asperges à l'anglaise, croquantes.
2. Les tailler en creusant légèrement pour déposer le caviar.
3. Assaisonner au citron vert, sel, poivre et huile de noixette.

DRESSAGE

Dresser dans l'assiette en posant la truite fumée sur le côté.

LE PETIT PLUS !

Un bon Sauvignon blanc accompagnera très bien ce plat.

CAVIAR PERLE NOIRE
AQUADEM SA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 29 68 13
www.caviar-perle-noire.com

HÔTEL-RESTAURANTS
LES GLYCINES**** & SPA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 06 97 07
www.les-glycines-dordogne.com