



CAVIAR PERLE NOIRE
COUTEAUX DE PLONGÉE
SALICORNES ET PETITS CLOUS
CITRON CAVIAR
GINGEMBRE CONFIT

- Recette pour 6 personnes -



PAR LE CHEF PASCAL LOMBARD

Pour
6 pers.

INGRÉDIENTS

12 gros couteaux de plongée
50 g de Caviar Perle Noire
200 g de coques
200 g de girolles clous
50 g de tomates confites
2 citrons caviar

100 g de salicornes
50 g de gingembre confit
12 feuilles d'huîtres
100 g de beurre demi-sel
Sel, poivre
Piment d'Espelette

PROGRESSION

1. Ouvrir les coques, décortiquer et réserver.
2. Faire sauter les girolles.
3. Cuire au beurre demi-sel les couteaux et les salicornes. Décortiquer, tailler en trois et réserver. Nettoyer les coquilles.
4. Tailler finement le gingembre, les tomates confites, les feuilles d'huîtres.

DRESSAGE

Disposer les couteaux dans leurs coquilles, rajouter les salicornes. Disposer selon votre goût les différents éléments et rajouter le jus du citron caviar et le caviar au final.

LE PETIT PLUS !

Servir les couteaux tiédés.

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