



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](http://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](http://www.les-glycines-dordogne.com)