



CAVIAR PERLE NOIRE
FINE CRÈME DE CHOU FLEUR
HUÎTRES SPÉCIALES

- Recette pour 6 personnes -



PAR LE CHEF PASCAL LOMBARD

Pour
6 pers.

INGRÉDIENTS

6 huîtres n° 1
50 g de Caviar Perle Noire
1 chou fleur
20 g de gingembre

1 citron
0.5 l de lait
12 feuilles de tagette
Sel, poivre

PROGRESSION

1. Ouvrir les huîtres et récupérer leur eau. Les faire raidir dans leur eau, réserver au frais.
2. Cuire le chou-fleur dans le lait. Faire une purée onctueuse. Y râper le gingembre et le zeste du citron à la microplane. Passer au chinois, rectifier l'assaisonnement, refroidir.
3. Incorporer la moitié des grains de caviar dans la crème de chou-fleur en en réservant un peu.
4. Réaliser une émulsion avec l'eau des huîtres et le reste de crème de chou-fleur.

DRESSAGE

Dresser l'huître et la crème de chou-fleur en assiette creuse selon votre goût. Poser les grains de caviar restants et l'émulsion.

LE PETIT PLUS !

Préférer les huîtres spéciales Gillardeau, un délice avec du champagne Blanc de Blanc.

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