



CAVIAR PERLE NOIRE
ARTICHAUT EN CAGE DE MACARONI
JAUNE D'ŒUF
À JUSTE TEMPÉRATURE

- Recette pour 6 personnes -



PAR LE CHEF PASCAL LOMBARD

Les  Glycinès
HÔTEL • RESTAURANTS • SPA

Pour
6 pers.

INGRÉDIENTS

200 g de gros macaroni
50 g de Caviar Perle Noire
6 œufs
1 kg de cœurs d'artichaut
5 cl d'huile d'argan

2 cl de vinaigre
balsamique
Jeunes pousse P.M.
Huile d'olive P.M.
Sel, poivre

PROGRESSION

1. Cuire les œufs à 63°C pendant une heure.
2. Cuire les pâtes et les ranger à chaud dans 6 cercles adaptés.
3. Avec la moitié des artichauts, faire une purée mousseline légère assaisonnée avec 2 cl d'huile d'argan, du sel et du poivre.
4. Tailler l'autre moitié des cœurs d'artichaut en brunoise. Les faire revenir à l'huile d'olive. Assaisonner avec le reste d'huile d'argan, le vinaigre balsamique, du sel et du poivre.

DRESSAGE

Farcir les macaroni avec de la purée, au milieu rajouter de la brunoise. Séparer le jaune de chacun des œufs et les poser sur la brunoise. Disposer le caviar et décorer de jeunes pousses.

LE PETIT PLUS !

À servir avec un bon bourgogne blanc Puligny Montrachet.

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