



CAVIAR PERLE NOIRE  
BROUILLADE D'ŒUF AU SIPHON  
OSEILLE DU POTAGER

- Recette pour 6 personnes -



PAR LE CHEF PASCAL LOMBARD

Pour  
6 pers.

## INGRÉDIENTS

6 œufs bio  
50 g de Caviar Perle Noire  
130 g de crème  
3 feuilles d'oseille  
Sel, poivre, piment d'Espelette

## PROGRESSION

---

1. Vider les œufs avec un toque-œuf.
2. Nettoyer délicatement les coquilles.
3. Faire une brouillade, mixer avec la crème. Passer au chinois dans un siphon et tenir au bain-marie.
4. Émincer finement l'oseille.

## DRESSAGE

---

Remplir aux  $\frac{3}{4}$  les coquilles avec le siphon d'œuf. Mettre ensuite un peu d'oseille émincée et couvrir de caviar.

## LE PETIT PLUS !

---

Servir avec un Pouilly fumé très minéral.

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)