



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

HÔTEL-RESTAURANTS
LES GLYCINES**** & SPA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 06 97 07
www.les-glycines-dordogne.com