



CAVIAR PERLE NOIRE POMMES DE TERRE RATTES

- Recette pour 6 personnes -



PAR LE CHEF PASCAL LOMBARD

Les **Glycinées**
HÔTEL • RESTAURANTS • SPA

Pour
6 pers.

INGRÉDIENTS

12 pommes de terre rattes
50 g de Caviar Perle Noire
100 g de crème double
1 citron
50 g de ciboulette ciselée
Sel, poivre et piment d'Espelette

PROGRESSION

1. Cuire les pommes de terre en robe des champs.
2. Assaisonner la crème avec la ciboulette, le jus du citron, du sel, du poivre et du piment d'Espelette.

DRESSAGE

Couper les pommes de terre en deux et recouvrir chaque moitié de crème et de caviar.

LE PETIT PLUS !

Veiller à ce que les pommes de terre soient tièdes.

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