



CAVIAR
PERLE NOIRE®

CAVIAR PERLE NOIRE
SAINT JACQUES
À LA PLANCHA

- Recette pour 6 personnes -



PAR LE CHEF PASCAL LOMBARD

Les 
Glycinés
HÔTEL • RESTAURANTS • SPA

Pour
6 pers.

INGRÉDIENTS

18 noix de coquilles Saint Jacques

50 g de Caviar Perle Noire

Sel, poivre, piment d'Espelette

PROGRESSION

Cuire à la plancha brûlante les noix de Saint Jacques.

DRESSAGE

Déposer le caviar et déguster.

LE PETIT PLUS !

Cuire les noix juste nacrées, elles seront plus onctueuses...

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