

Tagliatelles au caviar



Matières premières :

- tagliatelles
- crème fraîche
- caviar Perle Noire®
- sel
- poivre
- piment d'espelette

Quantité de caviar nécessaire :

10 grammes de caviar pour 25 grammes de tagliatelles

Conseils :

ajouter le caviar juste avant de servir le plat pour qu'il ne chauffe pas

Prix par plat :

7,50€ HT

Risotto au caviar



Matières premières :

- riz à risotto
- parmesan
- fond de veau
- caviar Perle Noire®
- sel
- poivre
- piment d'espelette

Quantité de caviar nécessaire :

10 grammes pour 50 grammes de risotto

Conseils :

ajouter le caviar juste avant de servir le plat pour qu'il ne chauffe pas

Prix par plat :

7,50€ HT

Ecrasé de pomme de terre au homard



Matières premières :

- queue de homard
- pomme de terre
- caviar Perle Noire®
- crème fraîche
- fines herbes
- jus de citron

Quantité de caviar nécessaire :

10 grammes de caviar par plat

Conseils :

ajouter le caviar juste avant de servir le plat pour qu'il ne chauffe pas et faire revenir le homard à la poêle

Prix par plat :

16,50€ HT

Bar au caviar et son réveil d'agrumes



Matières premières :

- bar de ligne (100gr)
- pamplemousse
- caviar Perle Noire®
- crème fraîche
- citron
- asperge verte
- petits légumes de saison

Quantité de caviar nécessaire :

10 grammes de caviar par plat

Conseils :

ajouter le caviar juste avant de servir le plat pour qu'il ne chauffe pas. Faire une petite verrine d'asperge avec le caviar

Prix par plat :

11,50€ HT

Dos de cabillaud avec mousse d'avocat au caviar



Matières premières :

- dos de cabillaud (100gr)
- avocat frais (300gr)
- caviar Perle Noire®
- crème fraîche
- sel
- poivre
- piment d'espelette

Quantité de caviar nécessaire :

10 grammes de caviar par plats

Conseils :

Ajouter le caviar juste avant de servir le plat pour qu'il ne chauffe pas. Réaliser une crème d'avocat onctueuse et y incorporer le caviar

Prix par plat :

12,50€ HT

Risotto au caviar des Eyzies

Ingrédients :

- 100gr de riz à risotto
- 25 cl de fond de veau
- 15gr de parmesan
- sel
- poivre
- 50 gr de caviar Perle Noire



2 personnes

20 minutes de
préparation

difficulté :  

Préparation :

Faire blanchir le riz à la poêle avec une cuillère d'huile d'olive. Verser le fond de veau puis remuer doucement afin d'obtenir un risotto fondant. Soudrer le parmesan et laisser tiédir

Conseil de

dégustation :

le risotto doit-être servi tiède et le caviar ajouté au dernier moment pour qu'il ne chauffe pas. Très bien pour accompagner un poisson et un vin blanc.

Tagliatelles au caviar des Eyzies

Ingrédients :

- 100gr de tagliatelles
- crème fraîche
- caviar Perle Noire®
- sel
- poivre
- piment d'espelette



2 personnes

20 minutes de
préparation

difficulté : 

Préparation :

faire cuire les tagliatelles de façon à ce qu'elles soient al dente (9 minutes environ) mélanger la crème fraîche et la poudre de piment d'espelette (2 pincés)

Conseil de

dégustation :

les tagliatelles doivent être servi tiède et le caviar ajouté au dernier moment pour que le caviar ne sois pas chaud. Très bien pour accompagner un poisson et un vin blanc.

Crème de chou-fleur au caviar des Eyzies

Ingrédients :

- 100gr de chou-fleur
- crème fraîche
- caviar Perle Noire®
- sel
- poivre
- piment d'espelette



2 personnes

20 minutes de
préparation

difficulté : 

Préparation :

faire cuire les chou-fleur à la vapeur jusqu'à obtenir une texture légèrement croquante. Dans un mixeur, ajouter les chou-fleur et la crème fraîche puis mixer le tout. Assaisonner à votre convenance

Conseil de dégustation :

Incorporer le caviar à votre mélange après l'avoir laisser refroidir. Très bien pour accompagner un poisson et un vin blanc.

Saint-jacques au caviar des Eyzies

Ingrédients :

- 100gr de saint-jacques
- crème fraîche
- caviar Perle Noire®
- sel
- poivre
- asperges



2 personnes

20 minutes de
préparation

difficulté : 

Préparation :

Réaliser une crème
d'asperge : faire cuire
les asperges à la
vapeur puis les mixer
avec la crème fraîche.
Faire cuire les noix de
saint-jacques à la
poêle avec des huiles
d'olive.

Conseil de

dégustation :

Incorporer le caviar à
votre mélange après
l'avoir laissé
refroidir. Très bien
accompagner d'un vin
blanc.

Mayonnaise au caviar et crevettes au cognac

Ingrédients :

- 100 gr de crevettes
- huile
- moutarde
- caviar Perle Noire®
- sel
- poivre
- piment d'espelette
- un bouchon de cognac

2 personnes

20 minutes de
préparation

difficulté :  

Préparation :

Réaliser une mayonnaise y incorporer le caviar puis dans une poêle faire cuire les crevettes avec le bouchon de cognac.



Conseil de dégustation :

Déguster les crevettes avec la mayonnaise au caviar. Très bien accompagner d'un vin blanc.

Bar au caviar et son réveil d'agrumes

Ingrédients :

- 100 gr de bar de ligne
- pamplemousse
- citron
- caviar Perle Noire®
- petits légumes
- sel
- poivre
- crème fraîche

2 personnes

20 minutes de
préparation

difficulté :  



Préparation :

avec le pamplemousse et le citron réaliser une gelée. Faire revenir le bar à la poêle avec un filet de jus de citron. Faire revenir les petits légumes à la poêles

Conseil de

dégustation :

servir le caviar avec la purée de petits légumes de saisons.

Très bie accompagner d'un vin blanc sec.