



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
	Lardo di colonnata	10 Gramme
17803	Crevettes tropicales décortiquées cuites 100/200	200 Gramme
162843	Œufs durs de caille écalés 10 g	3 Pièce
	Caviar d'aubergines	200 Gramme
	Échalotes	50 Gramme
	Pousse de pois	10 Pièce
	Huile d'olive	10 Centilitre
	Poivre quatre baies	PM
	Sel et poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Déposer à la poche au fond de la verrine du caviar d'aubergine
- 2 Assaisonner les crevettes avec les échalotes. Mettre la préparation sur le caviar d'aubergine
- 3 Tailler finement le lard. Le sécher à la salamandre pour faire ressortir les arômes et lui donner de la croustillance
- 4 Mettre un quart d'œuf de caille dans chaque verrine
- 5 Finir avec une pousse de pois et du poivre quatre baies