

CAPPUCCINO TRADITION PARSEMÉ DE FLEUR DE CAVIAR

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Moulin de Fleur de Caviar Petrossian
- 150 gr de Pommes de terre Vitelotte
- 4 Oeufs frais
- 50 gr de Beurre
- 50 gr de Crème fleurette
- 1 Cuillère à café de vinaigre blanc
- Sel fin, poivre du moulin



Préparation

Confectionnez votre purée, pour ce faire, dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les Vitelottes épluchées. Une fois bien cuite, passez au presse purée, ajoutez le beurre. Bien mélanger et rectifiez l'assaisonnement. Conservez au chaud.

Parallèlement, cuire les oeufs dur en les plongeant dans l'eau bouillante légèrement vinaigrée pour une durée de 9 minutes. Rafraîchir, égalez, séparez les blancs des jaunes et concassez les blancs. Montez la crème bien froide en chantilly et assaisonnez, sel fin, poivre du moulin.

Au moment du service, montez en couche successive, la purée tiède, le concassé de blanc d'oeuf et masquer généreusement de crème chantilly sans oublier quelques tours de moulin de Fleur De Caviar Petrossian.

La Philosophie:

C'est en s'inspirant du service du Caviar que j'ai réalisé cette recette. En effet, dans la tradition il convient d'accompagner le Caviar avec des pommes de terre vapeurs, des blancs d'oeufs durs coupés et un peu de crème fraîche.