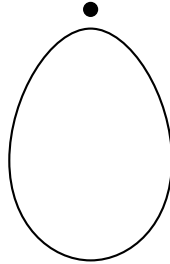


Œuf



Le caviar est l'un des mets les plus anciens. Il apparaît avant les huîtres, avant le champagne et même avant que la truffe ne se soit frayé un chemin jusqu'à nos tables. On le dégustait dans la Grèce antique et dans l'Empire romain. Mais alors, comment dire lequel de l'œuf ou du caviar arriva en premier?

Pour 2 personnes
Temps de préparation: 10 minutes
Temps de cuisson: 6 minutes

50 g de Caviar Baeri Royal
2 œufs bio
Beurre salé
Poivre

Plongez les œufs dans de l'eau bouillante pendant 6 minutes. Retirez les œufs de l'eau et égalez-les sous un filet d'eau froide.

Déposez chaque œuf mollet dans un verre bodega, coupez-les en deux et déposez en leur cœur une noisette de beurre. Poivrez avant de les coiffer d'une cuillerée de caviar.