IDÉE RECETTE DELI MAISON

LE CAVIAR

Delikatessen
KAVIARI PARIS

Le Caviar

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 tranches de pain de seigle
- 80g caviar Baeri français Kaviari
- 100g fromage blanc
- 50g crème fraîche épaisse
- 40ml huile d'olive Kalamata Kalios
- ½ c. à c. baies roses écrasées
- ciboulette
- ½ citron jaune et son zeste
- Cresson
- Basilic

Préparation :

Découpez le pain de seigle en losange. Mélangez le fromage blanc, la crème fraîche, 20ml d'huile d'olive, la ciboulette, les baies roses et les zestes de citron.

Déposez une fine couche de la préparation sur le pain.

Faites une belle quenelle de caviar Kaviari et posez délicatement sur le pain.

Pour la décoration, ajoutez quelques pousses de cresson et de feuilles de basilic. Enfin, arrosez avec de l'huile d'olive.

Conception : Solvit Communication - www.kaviaridelikatessens.com impression sur papier 100% recyclé

Delikatessen
KAVIARI PARIS