



Caviar Maison

LE CABILLAUD EN PETIT PAVÉ



IDÉES RECETTES

Caviar Maison

Le cabillaud en petit pavé

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : env. 2min

400g de cabillaud · 1 c. à s. de sucre · 150g de beurre · 1 citron ·
100g de caviar Kristal® · Sel, poivre

Coupez le filet de cabillaud en fines tranches et assaisonnez-les avec du sel et du poivre.

Dans une petite casserole, faites fondre le sucre et déglacez avec le jus d'un citron. Réduisez le jus, baissez la température et ajoutez 120g de beurre en morceaux, tout en remuant. Faites cuire les tranches de cabillaud rapidement, dans une poêle, avec le beurre restant. Une fois le cabillaud placé dans l'assiette, rajoutez délicatement le caviar par-dessus.

La Manufacture



Kaviari
PARIS