



Caviar Prunier « Héritage »

*sur esturgeon mariné au vinaigre de cidre,
accompagnés de crème aigre*

par Mauro Elli

L'esturgeon, de l'ordre des Acipenseriformes, est l'un des poissons les plus anciens : il apparaît dans des archives fossiles datant d'il y a environ 200 millions d'années. En raison de son apparence inchangée et de son évolution extrêmement lente, il fait partie des très rares espèces considérées comme des « fossiles vivants ».



SUGGESTION DU VIN :

Ce mets s'accompagne parfaitement avec soit un grand cidre brut, soit un Xérès sec.



Caviar Prunier

« Héritage »

sur esturgeon mariné au vinaigre de cidre, accompagnés de crème aigre



Ingrédients :

30 g de caviar Prunier « Héritage »
30 tranches d'esturgeon
600 ml de vinaigre de cidre
3 cc de cannelle
3 cc de noix de muscade
3 cc de graines de fenouil

Persil plat
18 cs d'huile d'olive extra vierge
4 pincées de sel
300 ml de crème fraîche
Quelques gouttes de citron
Pour décorer : du cresson



1. Couper l'esturgeon en fines tranches. Faire mariner pendant 2 minutes dans le vinaigre de cidre. Egoutter sur du papier absorbant. Préparer une marinade avec l'huile, la noix de muscade, la cannelle, les graines de fenouil et le persil haché.



2. Mélanger la crème fraîche semi-fouettée et le jus de citron, puis laisser reposer pour donner de l'amertume.



3. Tremper les deux côtés des tranches d'esturgeon dans l'huile avec les épices.



4. Poser les tranches d'esturgeon dans l'assiette. Mettre la crème dans le siphon.



5. Ajouter le cresson, la crème aigre au siphon et les quenelles de caviar.