



Caviar Prunier « Love »

*et crème brûlée au Champagne
accompagnée de fraises*

Depuis 1970, Yves Saint Laurent présente ses vœux en envoyant une œuvre originale construite autour du mot-sésame « Love ». Conquis par le caviar Prunier, il a accepté d'illustrer chaque année une boîte pour accompagner les vœux que vous adresserez à vos proches. Chaque année, nous présentons une nouvelle boîte présentant une forme différente du mot « Love ». Celle-ci a été créée en 1983.



SUGGESTION DU VIN :

S'accorde à merveille avec du Champagne Caviar House brut ou pourquoi pas rosé ?



Caviar Prunier

« Love » et crème brûlée au Champagne accompagnée de fraises



Ingrédients :

Spuma de fraises

100 g de fraises
80 ml de crème
(25 % de matières grasses)
2 cc de sucre
1 cs de jus de citron vert

Crème brûlée

Fraises coupées
55 ml de Champagne
165 ml de crème
¼ gousse de vanille
3 jaunes d'œuf
2 cs de sucre
1 cc de jus de citron vert
1 cc de sucre

125 g de caviar Prunier « Love »
1 cs de sucre roux
1 cs de
mini-marshmallows



1. Mélanger rapidement et porter une fois à ébullition le champagne, la crème et la ¼ gousse de vanille dans une casserole. Dans un récipient, battre les 3 jaunes d'œuf avec le sucre. Une fois la crème portée à ébullition, l'ajouter aux œufs en remuant constamment le tout.



2. Tamiser éventuellement la préparation, puis la verser dans les coupelles. Pocher le tout au bain-marie au four à 100 °C pendant une vingtaine de minutes.



3. Couper 30 g de fraises en petits dés et les mettre de côté : couper le reste en gros morceaux. Ajouter la crème (25 %), le sucre et le jus de citron vert, avant de mixer le tout au mixer. Puis passer au tamis fin. Verser l'intégralité de la préparation dans le siphon et ajouter une cartouche. Placer et maintenir au frais.



4. Retirer la crème brûlée du four et la laisser refroidir. Lorsque la crème brûlée est froide, saupoudrer de sucre roux et flamber avec un chalumeau.



5. Découper des petits morceaux de citron vert pour la garniture et faire mariner le reste en tant que jus avec les morceaux de fraise et le sucre. Dresser les assiettes avec la crème brûlée, la salade de fraises, les morceaux de citron vert, les mini-marshmallows et le caviar Prunier « Love ». Pour finir, ajouter la mousse de fraise.

Si vous n'utilisez pas tout le caviar Prunier « Love », vous pouvez également le déguster « à la royale », à savoir poser délicatement une quenelle sur le dos de votre main et déguster le caviar tel quel.