



Ce Caviar, issu de l'esturgeon *Acipenser Gueldenstaedti*, est un caviar exceptionnel aux grains de grosse taille et au goût inimitable de noix et noisettes grillées.  
Il a une belle couleur ambrée et une persistance aromatique unique.



### CAVIAR OSCIÈTRE SÉLECTION CAVIAR HOUSE

#### ACCORDS VINS :

Un grand Chardonnay de Bourgogne, un Meursault ou un Puligny-Montrachet riche et complexe.



Carpaccio de langoustines  
au caviar Oscière  
Sélection Caviar House





## Carpaccio de langoustines au caviar osciète



### Ingrédients :

30 gr de caviar Oscière Sélection Caviar House  
4 queues de langoustines de calibre 6/9  
60 gr de roquette  
3 tranches de pain toast

1 citron  
15 ml d'huile d'olive  
Sel fin  
Fleur de sel





1. Placer le citron au congélateur pendant une heure. Couper finement la roquette et la répartir dans un emporte-pièce sur l'assiette de présentation. Réserver au frais.



2. Retirer la carapace des langoustines, puis inciser à la base de la queue afin d'enlever le boyau à l'aide d'un cure-dent. Rincer si nécessaire. Réserver ½ heure au congélateur. Couper ensuite les langoustines en fines lamelles. Déposer délicatement les lamelles de langoustines sur le lit de roquette.



3. Retirer l'emporte-pièce. Assaisonner avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre noir du moulin et pour finir, râper un peu de zeste de citron congelé.



4. Déposer délicatement la quenelle de caviar sur les langoustines. Servir aussitôt.