



PRUNIER
MANUFACTURE
depuis 1872

En 1925 déjà, les restaurants Prunier de Paris étaient les seuls établissements au monde à réceptionner du caviar seulement 24 heures après son élaboration. La teneur en sel du caviar Prunier Paris est très faible, donnant priorité au goût par rapport à la conservation. Disponible uniquement pendant la période de pêche.



CAVIAR PRUNIER PARIS

ACCORDS VINS :

Un Pinot gris pour son côté beurré et crémeux comme le caviar Paris et pour sa fraîcheur iodée comme le crabe.



Tourteau sur gelée de concombre et caviar Prunier Paris





PRUNIER
MANUFACTURE
depuis 1872

Tourteau sur gelée de concombre et caviar Prunier Paris



Ingrédients :

30 gr de caviar Prunier Paris
25 gr de chair de tourteau frais
50 gr de yaourt nature brassé
1 concombre
½ citron
1 pointe de curry doux

1 pointe de couteau d'Agar-Agar
(4 gr par litre)
1 gr d'algues séchées
Poivre blanc du moulin
Sel fin





1. Laver le concombre. Couper les extrémités du concombre et passer $\frac{3}{4}$ du concombre entier avec la peau dans une centrifugeuse pour en extraire le jus.



2. Dans une casserole, porter à ébullition la moitié du jus de concombre et y incorporant une pointe de couteau d'Agar-Agar. Cuire 2 à 3 minutes à petit feu. Verser ensuite dans le saladier où se trouve l'autre moitié du jus. Placer le saladier sur un lit de glaçons.



3. Verser le liquide dans une assiette creuse et placer au frigo jusqu'à obtention d'une gelée (environ 1 heure).



4. Eplucher $\frac{1}{4}$ de concombre et le couper en tronçons. Couper les tronçons en bâtonnets de 0,5 cm de côté et enlever le milieu car on ne l'utilise pas. Tailler les bâtonnets en petits dés. Dans un cul de poule, mettre la chair de tourteau, les dés de concombre, le yaourt nature brassé, les algues séchées, le curry, le jus d' $\frac{1}{2}$ citron, le sel et le poivre et mélanger le tout.



5. A l'aide d'un cercle, déposer le mélange dessus.



6. Garde le cercle pour y tapisser délicatement le caviar Prunier Paris à l'aide d'une cuillère en corne ou en nacre. Retirer délicatement le cercle et finir la décoration de l'assiette.

