

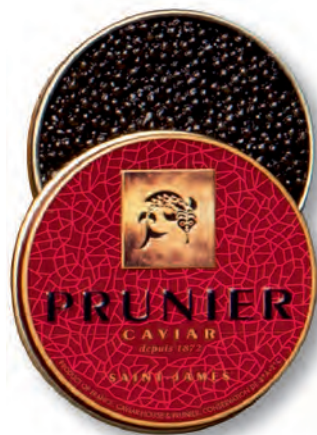
Caviar Prunier

« St. James »

avec langoustines et agrumes

par Mauro Elli

Le cédrat est l'un des agrumes que les Européens connaissent depuis le plus longtemps. Mentionné pour la première fois par Théophraste vers 310 av. J.-C., il était déjà extrêmement connu en Egypte à cette époque. Plus lointaine encore, la plus ancienne référence aux oranges se trouve dans d'anciens manuscrits chinois datant d'environ 2200 av. J.-C.



SUGGESTION DU VIN :

Magnifique avec un grand vin sec de Sauvignon, notamment un grand Pouilly-Fumé.



Caviar Prunier « St. James » *avec langoustines et agrumes*



Ingrédients :

30 g de caviar Prunier « St. James »
6 langoustines
80 g de salade mélangée
1 orange

1 pamplemousse rose
Huile d'olive extra vierge
Sel



1. Décortiquer les langoustines (à l'aide de ciseaux, inciser le dos en deux, presser légèrement avec les mains sur le côté afin qu'elles puissent bien se décortiquer), retirer l'intestin. Faire bouillir les langoustines dans de l'eau et les laisser refroidir.



2. Peler l'orange et le pamplemousse à vif et préparer des quartiers.



3. Composer la salade en assemblant tous les ingrédients. Râper la peau de l'orange et assaisonner. Ajouter une cuillère de caviar sur le dos de chaque langoustine.