



PRUNIER
MANUFACTURE
depuis 1872

**Elaboré en 1932 pour l'inauguration du restaurant Prunier de la rue Saint-James à Londres,
ce caviar est préparé avec une faible teneur en sel.
Le caviar Saint-James atteint une parfaite maturation deux mois après la pêche.**



CAVIAR PRUNIER SAINT-JAMES

ACCORDS VINS :

Champagne rosé brut Caviar House pour sa structure et sa longueur en bouche qui souligne la race du caviar Saint-James.



Saint-Jacques et caviar Prunier Saint-James, brocoli et chou-fleur





PRUNIER
MANUFACTURE
depuis 1872

Saint-Jacques et caviar Prunier Saint-James, brocoli et chou-fleur



Ingrédients :

30 gr de caviar Prunier Saint-James
5 pièces Saint-Jacques (sans corail)
(env. 160 gr)
60 gr de brocoli
60 gr de chou-Fleur
50 gr de pourpier
15 gr de crème au balsamique blanc

10 ml d'huile d'olive
4 cerneaux de noix de Pécan torréfiées
1 brin de ciboulette
Piment d'Espelette
Fleur de sel
Sel fin
Poivre blanc du moulin





1. Râper la tête du chou-fleur et du brocoli – Réserver au frais. Torrifier les noix de Pécan puis les concasser légèrement. Si besoin, enlever le nerf et le corail, puis laver les noix de Saint-Jacques. Mettre sur du papier absorbant. Réserver ½ heure au congélateur.



2. Dans un saladier, mélanger les deux semoules (brocoli-chou-fleur), ajouter le concassé de noix de Pécan, la ciboulette, la crème de balsamique blanc, l'huile d'olive, le sel et le poivre blanc du moulin. Sur l'assiette de présentation, faire un rond avec les feuilles de pourpier. Déposer un emporte-pièce. Faire un lit dans l'emporte-pièce avec le mélange des semoules.



3. Couper des lamelles de noix de Saint-Jacques. Les disposer en farandole sur la semoule.



4. Assaisonner les Saint-Jacques avec de la fleur de sel, de l'huile d'olive, du piment d'Espelette et du poivre blanc du moulin.



5. Enlever l'emporte-pièce. Déposer délicatement la quenelle de caviar Prunier Saint-James au centre des Saint-Jacques.

