



## Caviar d'aubergine et de boeuf

**Type de plat :** Entrée

**Produit recommandé :** Caviar de boeuf 400g Socopa

**Temps de préparation :** 12 min

**Nombre de personnes :** 10

**Ingrédients :**

- 0.500 kg de Caviar de boeuf (400g) Socopa
- 0.400 kg de caviar d'aubergine
- 0.050 kg d'olives vertes
- 0.050 kg d'olives noires
- 0.050 kg d'échalotes
- 0.100 kg d'huile d'olive
- Sel fin
- Poivre du moulin

**Préparation :** Tailler les olives vertes et noires en petits cubes et émincer les échalotes. Rassembler le tout dans un saladier. Rajouter le caviar d'aubergine, l'huile d'olive et mélanger. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter votre préparation dans le moule à dresser du caviar de boeuf et démouler. Dresser sur le support de votre choix.

**Quantité pour  
1 personne :** 50g de viande, 30g de garniture.

**Astuce du chef :** Vous pouvez remplacer le caviar d'aubergine par un pesto de mini poivrons rouges. Vous pouvez accompagner le caviar d'une galette de pomme de terre en garniture.

