



Entre Terre & Mer

Type de plat : Plat principal

Produit recommandé : Caviar de boeuf 150g Socopa

Temps de préparation : 15 min

Nombre de personnes : 10

Ingrédients :

- 1,500 kg de Caviar de boeuf (150g) Socopa
- 0.343 kg de crevettes saumurées
- 0.069 kg d'olives vertes
- 0.205 kg de tomates
- 0.020 kg de ciboulette
- 0.070 kg d'échalotes
- 0.055 kg de vinaigre de riz
- 0.070 kg d'huile d'olive
- Sel fin
- Poivre du moulin

Préparation : Déposer le caviar dans un bol. Concasser les crevettes saumurées égouttées et les ajouter au caviar.
Émincer les olives vertes, couper les tomates en dés, couper la ciboulette en bâtonnets, émincer les échalotes. Ajouter à la préparation.
Verser l'huile d'olive et le vinaigre de riz sur la préparation.
Mélanger le tout à l'aide d'une cuillère.
Rectifier l'assaisonnement.
Laisser reposer quelques minutes afin que les saveurs se lient.
Dresser sur le support de votre choix.

**Quantité pour
1 personne :** 150g de viande, 83g de garniture.

Astuce du chef : Vous pouvez accompagner de nouilles chinoises et de pousses de bambou.

