



## Saint Sauveur

**Type de plat :** Plat principal

**Produit recommandé :** Caviar de boeuf 150g Socopa

**Temps de préparation :** 14 min

**Nombre de personnes :** 10

**Ingrédients :**

- 1,500 kg de Caviar de boeuf (150g) Socopa
- 0.645 kg de fromage de faisselle
- 0.035 kg de ciboulette
- 0.035 kg d'échalotes
- 0.035 kg de vinaigre de vin
- Sel fin
- Poivre du moulin

**Préparation :** Émincer finement les échalotes, ciseler la ciboulette.  
Dans un saladier, déposer la faisselle égouttée, la ciboulette ciselée, les échalotes, le vinaigre de vin et mélanger à la spatule.  
Rectifier l'assaisonnement.  
Mélanger délicatement le caviar de boeuf à la préparation.  
Laisser reposer quelques minutes afin que les saveurs se lient.  
Dresser sur le support de votre choix.

**Quantité pour  
1 personne :** 150g de viande, 75g de garniture.

**Astuce du chef :** Accompagner d'une grande tartine de pain grillé à huile d'olive aillée et d'une salade.

