



Promenade d'automne

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
- 0.300 kg de pommes fruits
- 0.200 kg de pruneaux dénoyautés
- 0.200 kg d'huile de noix
- 0.050 kg de vinaigre de cidre
- 0.010 kg de baies roses
- Sel fin
- Poivre du moulin

Préparation : Tailler les pommes fruits en brunoise et les pruneaux en petits cubes. Déposer le tout dans un saladier. Rajouter l'huile de noix, le vinaigre de cidre et les baies roses 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, 40g de garniture.

Astuce du chef : Vous pouvez accompagner le caviar avec des chips de pomme.

