

●

ASTARA

PARIS



CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
AU CAVIAR ASTARA ET POUSSÉS DE PRINTEMPS

●



ASTARA


PARIS

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AU CAVIAR ASTARA ET POUSSÉS DE PRINTEMPS

Ingrédients pour 2 personnes

8 noix de Saint-Jacques fraîches
30g de caviar Baeri Astara
Pousses germées de betterave
Le jus d'un demi citron vert
1 bouquet de ciboulette
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Fleur de sel
Poivre

Préparation

1. Nettoyez et parez les noix de Saint-Jacques.
 2. Emballez-les dans un film alimentaire et placez-les au congélateur environ 30 minutes afin de les raffermir.
 3. Coupez les en fines tranches dans l'épaisseur, puis disposez-les en rosace dans l'assiette.
 4. Badigeonnez-les modérément de citron vert.
 5. Saupoudrez de fleur de sel et poivre, arrosez d'huile d'olive et garnissez de ciboulette.
 6. Sublimez l'assiette en y disposant le caviar et les pousses germées de betterave.
- 

●

ASTARA

PARIS



COEUR DE SAUMON ET CAVIAR ASTARA,
LÉGUMES DE PRINTEMPS

●



ASTARA

PARIS

COEUR DE SAUMON ET CAVIAR ASTARA, LÉGUMES DE PRINTEMPS

Ingrédients pour 2 personnes

1 cœur de saumon fumé norvégien Astara
30g de caviar Baeri Astara
1 avocat
Le jus d'un demi citron
1 cuillère à soupe de crème fraîche
1 courgette
1 carotte jaune & 1 carotte violette
Fromage blanc

Préparation

1. Réalisez la crème d'avocat : coupez les avocats et prélevez-en la chair. Mixez la chair avec le jus de citron, la crème fraîche, du sel et du poivre, jusqu'à obtenir une crème lisse.
2. Faites cuire les légumes dans l'eau bouillante.
3. Coupez-les finement dans la longueur et enrroulez-les sur eux-mêmes.
4. Disposez la crème d'avocat sur l'assiette, placez le cœur de saumon coupé au centre, puis ajoutez le caviar.
5. Placez les roulades de légumes autour du saumon, ajoutez quelques pointes de fromage blanc.



ASTARA
PARIS



MINI BLINIS, COROLLE D'OEUFS DE SAUMON
ET CAVIAR ASTARA, FRISE DE CERFEUIL



ASTARA

PARIS

MINI BLINIS, COROLLE D'OEUFS DE SAUMON ET CAVIAR ASTARA, FRISE DE CERFEUIL

Ingrédients pour 2 personnes

6 mini blinis Astarà
100 g d'œufs de saumon Astarà
40g de caviar Oscière Astarà
1 bouquet de cerfeuil
Crème fouettée
Crème de balsamique

Préparation

1. Disposez une corolle d'œufs de saumon sur chaque blini.
 2. Ajoutez ensuite une quenelle de caviar par dessus.
 3. Placez les blinis en ligne et réalisez une frise de cerfeuil à côté.
 4. Servez avec des points de crème fouettée et de crème balsamique.
- 