



Kaviari Maison

CARPACCIO DE CHAMPIGNONS



IDÉES RECETTES

Kaviari Maison

Carpaccio de champignons

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 min.

Temps de cuisson : -

8 champignons de Paris · 8 champignons crème · **125g caviar Baenki**

Vinaigrette

1 c. à c. moutarde de Dijon · 1 c. à c. de vinaigre de Xérès
· 3 c. à s. de velouté de champignons · 3 c. à s. d'huile de noisette ·
3 c. à s. d'huile d'olive · poivre de Kampot concassé · sel · poivre ·
quelques pointes de cerfeuil

Lavez les champignons, puis coupez-les en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Disposez-les harmonieusement dans les assiettes. Dans un bol, mélangez la moutarde, le vinaigre et le velouté, salez et poivrez, puis incorporez progressivement les huiles en fouettant. Assaisonnez les champignons avec cette vinaigrette, puis déposez le caviar sur le dessus. Décorez de quelques pointes de cerfeuil et parsemez d'un peu de poivre de Kampot concassé.