



Kaviari Maison

ŒUFS DANS TOUS LEURS ÉTATS



IDÉES RECETTES

Kaviari Maison

Œufs dans tous leurs états

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 25 min.

Temps de cuisson : 12 min.

4 œufs bio · **100g œufs de saumon** · **125g caviar Baenki** ·
200g crème liquide · 700g pousses d'épinards · zeste de citron ·
Poivre · sel · noix de muscade

Sortez les œufs du réfrigérateur 1 heure avant la cuisson.
Faites cuire les œufs pendant 8 minutes à l'eau bouillante, puis refroidissez-les, écalez-les et coupez-les en deux dans la longueur.
En parallèle, lavez et essorez les pousses d'épinards. Versez la crème dans une casserole, ajoutez le zeste de citron, le sel, le poivre et une pincée de noix de muscade. Portez à ébullition et laissez réduire de moitié, puis incorporez les pousses d'épinards et faites-les cuire brièvement.
Répartissez les épinards à la crème dans les assiettes, disposez les demi-œufs dessus, puis garnissez-les d'œufs de saumon et de caviar.