



Caviar Maison

LE CARPACCIO DE POISSON CRU



IDÉES RECETTES

Caviar Maison

Le carpaccio de poisson cru

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : -

320g de filet de bar · 1 citron · Huile d'olive · Sel, piment d'Espelette · **125g Caviar Kristal®** · 1 tranche de pain traditionnel Poilâne coupée en 4

Coupez le filet de bar en fines tranches et dressez-les sur une assiette. Assaisonnez le carpaccio avec du jus et des zestes de citron, de l'huile d'olive, du sel et du piment d'Espelette. Étalez le caviar par-dessus. Accompagnez le carpaccio de tartines grillées.

La Manufacture



KAVIARI
PARIS