

POMMES DAUPHINES & CAVIAR

INGRÉDIENTS

- 100 g de caviar Baeri "Bocuse"
- (amuse-bouche 15 g/pers, entrée 25 g/pers)
- 8 pommes dauphines
- 25 g de beurre
- 1 gros oignon blanc
- 2 œufs
- 100 g de crème épaisse d'Isigny
- 1 citron vert
- 1 botte de ciboulette
- sel, poivre

PRÉPARATION

Cuire les pommes dauphines, ciseler les oignons finement et la ciboulette.
Assaisonner dans un cul de poule la crème épaisse avec sel, poivre, zeste de citron vert et très peu de jus.
Présentation soit en amuse-bouche, soit à l'assiette.



Suggestion de présentation



2. Caviar français
"Monoprix Gourmet"
Baeri récolte 2025
21€⁹⁰



Retrouvez toutes les recettes
exclusives de Gilles Reinhardt
pour épater la galerie en scannant
le QR code.



3. Caviar d'Aquitaine Baeri
"Sturgeon" L'Affiné I.G.P.
49€⁹⁰



4. Caviar L'Oscietre
"Sturgeon"
62€⁹⁰



5. Caviar d'Aquitaine Baeri
"Sturgeon"
Nouvelle Récolte I.G.P.
49€⁹⁰



6. Caviar Baeri "Bocuse"
60€



7. Caviar français
"Sturgeon"
15€⁹⁰

1. 40% vol. La bouteille de 70 cl.
2. La boîte de 20 g. 107€50 les 100 g. Origine FRANCE
3. La boîte de 50 g. 99€80 les 100 g. Origine FRANCE AU RAYON TRAITEUR COUPE
4. La boîte de 50 g. 125€80 les 100 g. Origine FRANCE AU RAYON TRAITEUR COUPE
5. La boîte de 50 g. 99€80 les 100 g. Origine FRANCE AU RAYON TRAITEUR COUPE
6. La boîte de 50 g. 120€ les 100 g. Origine ITALIE AU RAYON TRAITEUR COUPE
7. La verrine de 20 g. 79€50 les 100 g. Origine FRANCE AU RAYON TRAITEUR COUPE