

Bonnottes de Noirmoutier à la poutargue



Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Ingrédients :

- 16 Bonnottes de Noirmoutier
- 40 g. de poutargue
- 80 g. d'oeufs de saumon
- Estragon
- Ciboulette
- 1 main de Bouddha
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 jus de citron
- 80 g. de crème d'artichaut
- 80 g. de gelée de piment d'Espelette
- Sel

Préparation :

Cuire les Bonnottes en cocotte à l'eau froide salée, environ 20 minutes.

Mixer la crème d'artichaut et la gelée de piment d'Espelette.

Emincer la ciboulette et ciseler l'estragon.

A l'aide d'une mandoline, tailler la poutargue en copeaux fins.

Egoutter les Bonnottes, puis les couper en deux, les assaisonner avec l'huile d'olive et le jus de citron. Ajouter un peu de zeste de main de Bouddha, la ciboulette et l'estragon.

Sur chaque assiette, disposer un peu de condiment artichaut piment, puis la salade de pommes de terre,

les copeaux de poutargue, l'estragon en feuilles et les oeufs de saumon. Râper de nouveau un peu de main de Bouddha.

Villa Tri Men - 16 rue du Phare - 29120 Sainte-Marine - 02 98 51 94 94 - @Copyright 2010 Groupe Trimen