



LE COMPTOIR DU CAVIAR

PARIS

CARNET DE RECETTES



lecomptoirducaviar.com

A detailed nautical chart background featuring a grid of depth soundings (fathoms) and a compass rose. The chart shows a coastline with various inlets and islands, with depth soundings ranging from 1 to 70 fathoms. The compass rose is located in the lower right quadrant, with lines radiating from a central point. The text "LES ENTRÉES" is overlaid in the center of the chart.

LES ENTRÉES

TARAMAS ET BLINIS

- Votre assortiment de taramas Le Comptoir du Caviar
- Blinis Le Comptoir du Caviar

LA NOTE DU COMPTOIR :

Concoctez un apéritif savoureux en moins de deux minutes !

Réchauffez au grille-pain quelques-uns de nos blinis au moelleux incomparable. Tartinez-les avec votre sélection favorite de taramas (au crabe, au tobiko wasabi ou encore au caviar). On donne moins de 5 minutes à vos convives pour s'en délecter !



MINI CHOUX AU TARAMA

- Pour la pâte à choux : 120g de farine, 110g de lait, 110g d'eau, 3 gros œufs, 110g de beurre, 4g de sel, 4g de sucre
- Votre assortiment de taramas de folie Le Comptoir du Caviar

LA NOTE DU COMPTOIR :

Portez à ébullition dans une casserole : le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Ajoutez la farine et desséchez la pâte 1 minute 30 à feu moyen. Petit à petit, ajoutez les œufs préalablement battus en mélangeant pour former un appareil homogène. Formez des mini choux sur une plaque et cuire à 140 degrés pendant 45 minutes.

Coupez les mini choux au 3/4 pour en détacher un chapeau, garnissez-les de tarama à l'aide d'une poche à douille et refermez-les.



OEUFS MIMOSA ET CAVIAR D'AQUITAINE

- Caviar d'Aquitaine
- Oeufs de poule BIO
- Mayonnaise maison nature (jaune d'oeuf, c. à café de moutarde, huile, sel et poivre)
- Ciboulette

LA NOTE DU COMPTOIR :

Faites cuire les oeufs 10 minutes dans l'eau bouillante, puis mettez-les dans l'eau froide pour arrêter la cuisson. Montez la mayonnaise.

Ecalez les oeufs, coupez-les dans le sens de la longueur, puis séparez les blancs des jaunes. Dans une assiette creuse, émiettez les jaunes à la fourchette et mélangez-les avec la mayonnaise. Remplissez les demi-blancs de cette préparation, ajoutez une quenelle de caviar puis saupoudrez de ciboulette ciselée.

Un grand classique aux allures festives.



HUÎTRES AU CAVIAR SCHRENKII X DAURICUS

- Caviar Schrenkii x Dauricus
- Huitres « Fines de Claire » N°3
- Citron
- Poivre

LA NOTE DU COMPTOIR :

La finesse et les notes beurrées de caviar Schrenkii x Dauricus viennent arrondir les arômes iodés des huîtres « Fines de Claire ».

Un mariage frais à aciduler avec quelques gouttes de citron ou un tour de moulin à poivre.

Cet accord a été établi avec la maison d'huîtres Amélie.





LES PLATS

PENNE AU TARAMA AU SAFRAN ET CREVETTES

- Penne
- Tarama au Safran
- Crevettes décortiquées
- Ciboulette

LA NOTE DU COMPTOIR :

Faites cuire les penne « al dente », selon indication. Pendant ce temps, chauffez à feu très doux un trait de crème fraîche avec le tarama et remuez pour conserver un ensemble homogène. Incorporez les pâtes dans le tarama.

Détaillez quelques crevettes, ciselez la ciboulette, ajoutez-les à la préparation et c'est prêt ! Servez et dégustez chaud, vous nous en direz des nouvelles !



GRATIN DAUPHINOIS AU CAVIAR SCHRENKII X DAURICUS

- Caviar Schrenkii x Dauricus
- Pour le gratin : 1.5kg de pommes de terre, 1 gousse d'ail, 30cl de crème, 100g de beurre, 1l de lait, sel et poivre.

LA NOTE DU COMPTOIR :

Portez à ébullition dans une casserole le lait, l'ail haché, le sel et le poivre. Plongez-y les pommes de terre pelées et coupées en rondelles puis laissez-les cuire 10 à 15 minutes. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6) et beurrez un plat à gratin. Placez les pommes de terre égouttées dans le plat. Les recouvrir de crème, puis disposez des petites noix de beurre sur le dessus. Enfourez pendant 1 heure.

Le traditionnel gratin dauphinois se marie à la perfection avec le caviar Schrenkii x Dauricus et ses grains croquants.



CHIRASHI AU CAVIAR BAERII

- Caviar Baerii
- Pour le chirashi : 180g de riz japonais (ou de riz rond), 2 c. à soupe de vinaigre de riz, 1 c. à café de sucre, 50cl d'eau, 2 pincées de sel, 1 avocat, un coeur de saumon Le Comptoir du Caviar.

LA NOTE DU COMPTOIR :

Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire. Placez-le dans une casserole et recouvrez d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire à feu doux pendant 12 minutes. Coupez le feu et laissez reposer environ 15 minutes. Pendant ce temps, dans un bol, préparez l'assaisonnement en mélangeant le vinaigre de riz, le sel et le sucre. Une fois que le riz est froid, mélangez-le avec l'assaisonnement.

Coupez le saumon et l'avocat en morceaux d'un centimètre d'épaisseur, puis dressez dans un bol avec la moitié du riz, les tranches de saumon, d'avocat et ajoutez une belle cuillère de caviar Baerii.



TARTARE DE BOEUF ET CAVIAR OSCIÈTRE

- Caviar Oscière
- Pour le tartare : Boeuf détaillé au couteau, oignon blanc, jaune d'oeuf, citron vert, gingembre

LA NOTE DU COMPTOIR :

Ciselez l'oignon et hachez le persil. Dans un saladier, mélangez le boeuf détaillé, le jaune d'oeuf, l'oignon et le persil. Assaisonnez avec le sel, le poivre, quelques zestes de citron vert et du gingembre râpé.

Dressez votre tartare de boeuf à l'aide d'un cercle puis déposez uniformément le caviar au-dessus.

La finesse et la longueur en bouche de l'Oscièrte viennent revisiter ce grand classique de bistrot français.





LES DESSERTS

COLONEL AU CAVIAR SCHRENKII X DAURICUS

- Caviar Schrenkii X Dauricus
- Sorbet au citron
- Vodka
- Zest de citron vert

LA NOTE DU COMPTOIR :

Un dessert traditionnel sublimé par quelques grains de notre caviar Schrenkii X Dauricus dont les notes beurrées adoucissent et lient tous les éléments.





LE COMPTOIR DU CAVIAR

PARIS

VOUS AUSSI,
PARTAGEZ VOS RECETTES AVEC NOUS !



@lecomptoirducaviar