

L'os à moelle au caviar



Pour 2 personnes

INGREDIENTS :

25 g de caviar
4 os à moelle
Huile d'olive
Sel de vin, fleur de Merlot
2 feuilles de laurier
2 fines lamelles de gingembre frais

PREPARATION :

Nettoyer les os en grattant l'extérieur à l'aide d'un petit couteau.
Avec un pinceau, les badigeonner d'huile d'olive.
Dans une cocotte en fonte, déposer les os, les feuilles de laurier et les lamelles de gingembre.
Faire cuire doucement en retournant les os fréquemment durant 15 à 20 minutes.
Utiliser des cocottes individuelles pour la présentation.
Saupoudrer d'une pincée de sel de vin puis rajouter 1 cuillère à café de caviar.
Proposer quelques tranches de pain de campagne grillée avec ce plat inédit.