

Tiramisu de caviar



Pour 2 personnes

INGREDIENTS :

2 flûtes à champagne
80 g de caviar
Crème fraîche épaisse
2 gressins
2 fines tranches de saumon fumé
Aneth

Une brochette en bois
Coton hydrophile
Vinaigre blanc

PREPARATION :

Poser délicatement une cuillerée à soupe de crème fraîche récemment sortie du réfrigérateur dans la flûte. Alternier successivement une couche de caviar et une couche de crème fraîche. Terminer par le caviar. Enrouler le saumon fumé autour des gressins, avec un brin d'aneth puis le poser délicatement sur le verre. Pour une présentation parfaite, il est indispensable de nettoyer le verre entre chaque étape. Tremper l'embout de la brochette dans le vinaigre blanc et l'enrouler d'une mince épaisseur de coton hydrophile.