

TRENDY TARTARE DE VEAU IODÉ

POUR 4 PERSONNES. FACILE. PRÉPARATION : 15 MINUTES.

- 300 g de noix de veau • 40 g de caviar Oscière Prestige (Kaviari)
- 2 échalotes • 1 citron vert • 2 cuillerées à soupe d'huile très fruitée
- 1 petit citron caviar • 1 demi-bouquet de ciboulette • sel, poivre.

Peler et hacher les échalotes, presser le citron vert, ciseler la ciboulette. Couper la viande en très petits cubes, les mettre dans un saladier, ajouter les échalotes, verser le jus de citron, l'huile. **Ajouter** la ciboulette, saler, poivrer, bien mélanger, réserver au frais. Au moment de servir, poser un cercle de 5 cm sur chaque assiette, y répartir le tartare, tasser légèrement. **Retirer** les cercles, parsemer la surface des grains de citron caviar et poser dessus 1 cuillerée de caviar. Accompagner de fines tranches de pain grillées.

+ **SAVEUR** : HUGO DESNOYER SERT CETTE RECETTE, DANS SON RESTAURANT-BOUCHERIE DE LA RUE DU DOCTEUR-BLANCHE À PARIS, AVEC UN CAVIAR OSCIÈRE SUFFISAMMENT PUISSANT ET COMPLEXE, AUX FRAGRANCES MARITIMES LÉGÈREMENT SALÉES ET NOISETTÉES.

EASY HUÎTRES CRUES SUBLIMÉES

POUR 4 PERSONNES. TRÈS FACILE. PRÉPARATION : 10 MINUTES ENVIRON.

- 8 huîtres (Saint Kerber) • 10 cl de crème épaisse • 1 noisette de raifort
- 50 g de caviar Kristal (Kaviari) • poivre du moulin.

Ouvrir les huîtres, les laisser dans leur coquille en détachant les pieds. Avant de servir, mélanger la crème et le raifort. **Poser** sur chaque huître 1 noisette de crème, poivrer et compléter avec 1 cuillerée de caviar.

+ **SAVEUR** : LE CAVIAR KRISTAL EST LE FAVORI DES GRANDS CHEFS. SES GRAINS DORÉS, AUX REFLETS GRIS, SONT FERMES ET TRÈS BRILLANTS. AVEC SON PETIT GOÛT D'AMANDE, IL S'ASSOCIE PARFAITEMENT AUX HUÎTRES.

TRADI CABILLAUD À LA CRÈME PRÉCIEUSE

POUR 4 PERSONNES. FACILE. PRÉPARATION : 20 MINUTES.

CUISSON : 35 MINUTES.

- 4 pavés de cabillaud • 20 cl de crème épaisse • 1 demi-cuillerée à café de curcuma • 50 g de caviar Black Selection (Kaviari) • 600 g de chou Romanesco • 100 g de pommes de terre • 30 g de pousses d'épinard
- 4 brins de persil • 10 cl de crème liquide • quelques brins d'aneth.

Cuire tous les légumes 20 minutes à la vapeur, les mixer avec la crème liquide et le persil ciselé pour obtenir une purée granuleuse. Cuire les pavés de poisson 10 minutes à la vapeur. **Verser** la crème dans une casserole, ajouter le curcuma, faire chauffer à feu doux. Hors du feu, ajouter la moitié du caviar. **Répartir** la purée de légumes chaude dans quatre assiettes, poser dessus les pavés de cabillaud, napper de sauce crème au caviar, poser dessus le caviar restant et ajouter les brins d'aneth.

+ **SAVEUR** : CE CAVIAR ISSU D'ESTURGEONS BLANCS SURPREND PAR LA GROSSEUR DE SES GRAINS, SON GOÛT EST LÉGÈREMENT IODÉ ET MINÉRAL AVEC DES NOTES DE NOIX FRAÎCHE.

CAVIAR TOUT LE MONDE Y MET SON GRAIN

Il est inscrit dans l'inconscient collectif comme le luxe absolu, mais ses perles sont en train de se démocratiser. Parce qu'il a trouvé de nouveaux berceaux : en France, en Italie, en Chine, aux États-Unis... Et s'il n'est plus sauvage mais d'élevage, il n'en a pas moins le grain de l'excellence. Mais aussi parce que de « caviar à la louche », il a su se faire « petite touche », avec de petites boîtes de 30 g, voire 15 g, comme avec les en-K de caviar de Kaviari, dans leur boîte plumier, les Shots de Prunier, les Dolly's Secrets de Caviar de France... ou encore les Eggxing de Petrossian, petits pots individuels pour mises en bouche ludiques, hors des codes classiques de dégustation.

IL S'INVITE EN CUISINE. Certes, il se suffit à lui-même, mais c'est aussi un ingrédient. La tendance : mettre son grain de sel dans des préparations toutes simples. Quelques grammes suffisent à mettre une purée de choux-fleurs, une écrasée de pommes de terre, un tartare de bœuf (ou de veau), des saint-jacques ou un sashimi à la fête. Jean-Paul Hévin a même inventé une recette de chocolat chaud au caviar ! Sensuel, croquant, « l'important, insiste Éric Frechon, est d'éviter absolument de le cuire, sinon il durcit ! »

IL Y MET LES FORMES. Si ses boîtes se sont faites XS pour mieux trouver, entre autres, leur place en cuisine, le caviar est aussi devenu polymorphe. On le trouve désormais en barre, en cube, en crème, en beurre, en feuille, en fleur de caviar à moudre : de quoi le mettre à toutes les sauces et booster entrées et plats de ses quelques grammes de plaisir.