VERRINE FRAICHEUR AU CAVIAR D'AUBERGINE

PRISCA MORJON

Préparation	Cuisson	Personnes
10 min	--	4

Ingrédients

1 christophine
½ avocat
1 concombre
4 œufs de caille
herbes du tigre
Œufs de lompe
Graines germées
½ cuillère à café d'ail en poudre
½ cuillère à café de paprika
½ cuillère à café de cumin
Jus de citron
Sel et Poivre

Préparation

Détailler la christophine, l'avocat et le concombre en dés.
Mélanger et assaisonner avec le sel, le poivre, l'ail fumé en poudre, le paprika fumé, le cumin, le jus de citron. Réserver.
Cuire les œufs de caille 4 minutes à frémissement. Les écaler et réserver.
Dresser la verrine en incorporant le caviar d'aubergine, la salade fraicheur, les graines germées, les œufs de caille agrémentés d'œufs de lompe, et finir avec quelques herbes du tigre

Environ **4,00€** PAR PERSONNE