



Beurre de homard

IDÉES RECETTES

BEURRE DE HOMARD

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

45g de **Beurre Homard Neuvic l'Épicerie**
4 grands **Blinis Neuvic l'Épicerie**
50g d'œufs de truite fumés **Neuvic l'Épicerie**
1 carotte
1 bouquet d'aneth

1. Tartinez les blinis avec le beurre de homard
2. Taillez finement la carotte en bâtonnet
3. Dresser les bâtonnets de carotte sur les blinis
4. Disposez les œufs de truites fumés sur les blinis
5. Parsemez quelques brins d'aneth sur l'ensemble
6. Dégustez en apéritif ou en entrée

CAVIAR DE NEUVIC