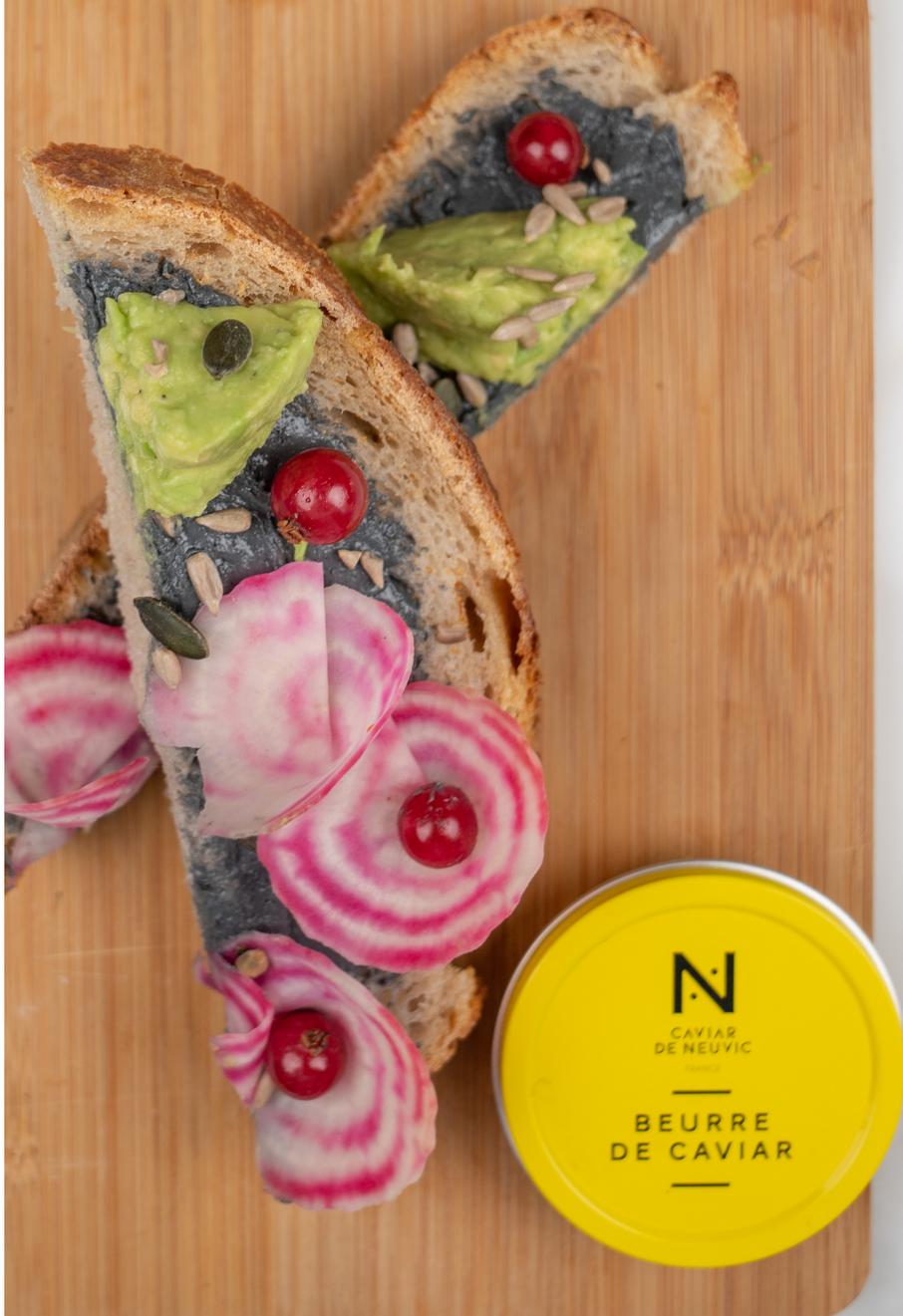


**N**  
CAVIAR  
DE NEUVIC



*Beurre de caviar*

# IDÉES RECETTES

## BEURRE DE CAVIAR

---

**Pour 4 personnes**

Temps de préparation : 15 minutes

---

45g de **Beurre Caviar Neuvic l'Epicerie**

*4 tranches de campagne*

*1 betterave chioggia*

*1 avocat mûr*

*Groseilles et mix graines*

*Jeunes pousses*

*Sel, poivre*

1. Tranchez le pain de campagne d'une épaisseur de 1,5cm
2. Tartinez les tranches avec le beurre de caviar
3. Tranchez finement la betterave à l'aide d'une mandoline
4. Disposer les tranches en corolle
5. Ecrasez l'avocat jusqu'à obtenir une texture lisse et ajoutez le sel et le poivre
6. Dressez l'avocat en quenelle
7. Rajouter les groseilles et les graines
8. Dégustez accompagné d'un mélange jeunes pousses

**CAVIAR DE NEUVIC**