UOVA AL CAVIALE

Ingredienti per 4-6 persone:

- sei uova,
- una cipolla,
- 150 g di caviale,
- un vasetto (o una tazza) di maionese,
- un cucchiaio di panna,
- sale,
- pepe,
- un cespo di lattuga.

Portate ad ebollizione dell'acqua, in una casseruola; appena raggiunge il bollore, immergetevi le uova (attenzione che non siano fredde di frigorifero, altrimenti si possono rompere con lo sbalzo di calore).
Fate rassodare le uova per 10 minuti, calcolando il tempo dal momento in cui l'acqua riprende a bollire; poi scolatele e passatele sotto l'acqua corrente, in modo che possano raffreddarsi rapidamente; quindi sgusciatele e tagliatele a metà nel senso della lunghezza.
Con un cucchiaio estraete i tuorli, raccogliendoli in una terrina; conservate intatte le barchette di albume, che vi serviranno a contenere il composto a base di caviale.
Spappolate bene i tuorli con una forchetta, poi incorporatevi la cipolla tritata molto finemente e 120 g di caviale, mescolando con cura per legare gli ingredienti tra loro.
Quindi unite il contenuto di mezzo vasetto di maionese (o mezza tazza) e la panna.
Amalgamate il composto con un cucchiaio di legno e insaporitelo con una presa di sale e un grosso pizzico di pepe macinato al momento; mettetelo quindi in una tasca (o in una siringa) da dolci, montata con la bocchetta a stella.
Sfogliate la lattuga; con le foglie più grandi e più belle formate un letto su un piatto di servizio e adagiatevi sopra gli albumi rassodati.
Ora, con l'aiuto di una tasca da dolci, spremete in ogni barchetta un ciuffo di composto.
Con il caviale tenuto da parte guarnite le uova ripiene.
La maionese rimasta va servita a parte, in salsiera: ogni commensale, volendo, potrà prenderne ancora un po' per insaporire ulteriormente le proprie Uova al caviale.