UOVA ALLA COQUE CON CAVIALE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 4 cucchiaini di caviale o uova di lompo o di salmone,
- 1 bicchierino di panna fresca,
- sale,
- pepe.

Immergere le uova delicatamente in acqua bollente e calcolare 3 minuti di cottura.
Sgusciare la parte superiore delle uova e, con un coltellino affilato, togliere la calottina di albume.
Salare e pepare leggermente il tuorlo.
Distribuire il caviale sulle uova e completare con un ciuffetto di panna leggermente montata.