

TARTINE ALLE UOVA CON CAVIALE

Ingredienti per 4 persone:

- quattro uova sode,
- 20 g di burro,
- un cucchiaino di senape,
- 2 pan carré di forma rotonda,
- una scatola di caviale,
- una manciata di capperi.

Tagliate a fettine le uova sode.

Estraete con delicatezza dall'anello di albume il dischetto di tuorlo, cercando di mantenere intatti entrambi.

Impastate il burro con la senape.

Affettate il pane, tostatelo, spalmate ogni fetta con il burro e adagiate su ognuna un anello di albume, scegliendo possibilmente quelli più grandi, in modo da ricoprire quasi interamente la fetta di pane.

Nel mezzo dell'anello mettete un cucchiaino di caviale, copritelo con il dischetto di tuorlo e guarnite con un capperi.