



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
262520	Homard européen bleu queue et pincettes décortiquées 140/190 g avec tête entière 200/250g	5 Pièce
183130	Parmigiano reggiano pointe AOP 30% MG 1 kg env.	80 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	50 Centilitre
	Mini choux à garnir	10 Pièce
	Yuzu	PM
	Café torréfié	PM
	Bouillon à la citronnelle	PM

Etapas de préparation

- 1 Couper la tête du chou
- 2 Réaliser une crème fouettée au yuzu
- 3 Réaliser une frite de parmesan au four. Saupoudrer de café torréfié. Couper en baguette encore chaud
- 4 Cuire les pincettes de homard dans un bouillon aromatisé à la citronnelle
- 5 Passer les mini choux quelques instants au four à chaleur sèche avant garnissage. Décor : brocco cress