# Patience de homard, chair de crabe, artichaut

Coût :

**€ € €**

## Ingrédients pour 1 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|---|---|---|
| 262520 | Homard européen bleu queue et pinces décortiquées 140/190 g avec tête entière 200/250 g | 10 Gramme |
| 824 | Chair de crabe / tourteau | 15 Gramme |
| 54776 | Fonds d'artichauts 1 kg | 10 Gramme |
| 279872 | Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg Bon&Engagé | 5 Gramme |
| 54788 | Fèves pelées 1 kg | 5 Gramme |
| 20087 | Echalote coupée 500 g PassionFroid | 3 Gramme |
| 30968 | Fromage blanc nature de campagne 7% MG 5 kg Alsace Lait | 5 Gramme |
| 7446 | Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien | 2 Centilitre |
| | Tapenade d'artichaut | 5 Gramme |
| | Jus de citron jaune | 1 Centilitre |
| | Caviar d'Aquitaine | 5 Gramme |
| | Sel, poivre | PM |

## Etapes de préparation

1. Couper à la mandoline les fonds d'artichauts en fines lamelles. Les tailler à l'emporte pièce
2. Tailler en brunoise : homard, chair de crabe, cubes de mangue et les fèves. Mélanger dans un bassin la brunoise avec la tapenade d'artichauts
3. Ajouter le fromage blanc et les échalotes. Assaisonner avec du sel et du poivre
4. Fouetter la crème liquide jusqu'à l'obtention d'une mousse. Assaisonner avec du sel, du poivre et le jus de citron
5. Dresser en cercle. Ajouter le caviar d'Aquitaine et un morceau de homard sur le dessus. Finir avec un coulis de crème autour



*Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation*

# Patience de homard, chair de crabe, artichaut



*Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation*