

# Hot-dog gourmet au homard



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
284157	Pain hot dog brioché avec incision au-dessus 80 g	1 Pièce
274059	Homard canadien entier cuit MSC 325 g	0.5 Pièce
207657	Blanc d'œuf pâtissier liquide ODF 1 kg Cocotine	5 Gramme
277330	Tartare de concombres 1,5 kg Bon&Engagé	100 Gramme
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon&Engagé	1 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	1 Gramme
	Fleur de sel	PM

## Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation les pains avec l'emballage d'origine en chambre froide positive à 0+3°C
- 2 Après décongélation du homard dans sa poche d'origine, marquer en cuisson à la planche avec du beurre demi-sel. En parallèle, déposer le pain à plat côté mie afin de le tiédir
- 3 Passer le persil et l'ail dans un blanc d'œuf. Passer à la friteuse à 155°C
- 4 Procéder au montage : Dans le pain hot dog, déposer le tartare de concombres puis le homard découpé. Finir avec le persil et l'ail frits

## Astuce du chef

Pour une mise en place rapide, vous pouvez cuire le homard directement dans sa poche d'origine avant le service

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid