

Tartine du pêcheur



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	1 Pièce
138023	Pain Bâtard précuit sur sole 540 g	60 Gramme
39370	Beurre plaquette demi-sel 80% MG 250 g	PM
	Olives Kalamata	15 Gramme
	Oignons rouges	10 Gramme
	Caprons	10 Gramme
	Chou kale	30 Gramme
	Huile d'olive	PM

Etapas de préparation

- 1 Tailler le pain Bâtard puis le toaster
- 2 Etaler sur chaque tranche de pain le beurre salé . Réserver
- 3 Cuire le homard de façon traditionnelle. Réserver. Assaisonner (sel, poivre)
- 4 En finition : chou kale, rondelles d'oignons rouges, olive et caprons
- 5 Servir avec une salade de chou kale à l'huile d'olive

Astuce du chef



Servir le homard tiède sur le chou kale apportera un étagement de saveurs au croustillant du pain

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid