

Homard snacké au fenouil



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
	Carottes fanes	40 Gramme
	Fenouil	40 Gramme
	Huile d'olive au citron	0.01 Litre
	Vodka	PM

Etapas de préparation

- 1 Réaliser une plancha de carottes fanes et de fenouil en prenant soin de laisser les légumes croquants. Assaisonner et réserver
- 2 Démarrer la cuisson des homards côté carapace. En fin de cuisson uniquement, assaisonner et flamber à la vodka
- 3 En finition : ajouter une goutte d'huile d'olive citron
- 4 Assaisonner et servir

Astuce du chef



Pour éviter que le homard ne sèche et se vide à la cuisson et pour lui donner une touche moelleuse, je préconise la cuisson sur la carapace et une finition sur la chair en tout dernier lieu

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid