

Salade César au homard



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 pièces	Anchois	~
0.3	Bisque de homard en boîte 4/4 BEAUMOULIN	0026636
PM	Croûtons cubes natures en sachet 500 g	0042748
5 pièces	Homard 500gr	~
0.5	Huile d'olive vierge AOP BIO en bouteille 50 cl CASTELINES	0203613
PM	Jus de citron en bouteille 1 L CITRONA	0022625
0.03	Moutarde de Dijon en seau 5 kg AMORA	0042825
30 pièces	Œuf de caille	~
PM	Parmesan copeau	~
0.8	Parmesan poudre	~
0.01	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
3 pièces	Salade Romaine	~
PM	Sauce Worcestershire en flacon verre 150 ml HEINZ	0087715
PM	Tabasco rouge en flacon 350 ml TABASCO	0011557
0.2	Tomates semi-séchées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097979

Étapes de préparation

1

Cuire les homards dans un court-bouillon pendant 10 minutes puis les décortiquer et couper la queue dans le sens de la longueur.

- 2 Pour la sauce : égoutter les anchois, ajouter l'ail et hacher finement. Les disposer dans la cuve du mixer avec le parmesan rapé, la moutarde, les jaunes d'œufs, la sauce anglaise, le jus de citron, et le Tabasco. Mixer à allure moyenne puis monter la sauce avec l'huile d'olive. Détendre la sauce avec la bisque de homard froid puis passer au chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement sel et poivre.
- 3 Dans une eau frémissante salée et vinaigrée, pocher les œufs de caille pendant 4 minutes puis les écaler.
- 4 Emincer la salade Romaine et mélanger dans un cul de poule avec les œufs de caille, les tomate séchées et la sauce César.
- 5 Dresser dans une assiette creuse la salade puis disposer par-dessus le homard et parsemer de copeaux de parmesan et les croûtons.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Alsace Riesling vin blanc AOP en bouteille 75 cl CAVES DE TURCKHEIM