

# Homard bleu rôti, crème de cresson au Mâconnais



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
262520	Homard européen bleu queue et pinces décortiquées 140/190 g avec tête entière 200/250g	1 Pièce
196692	Mâconnais au lait cru AOP 25% MG 55 g L'Affineur du Chef	1 Pièce
207602	Blanc d'œuf ODF 1 kg Cocotine	20 Gramme
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	0.01 Litre
	Parmesan	30 Gramme
	Fécule de pomme de terre	5 Gramme
	Cresson	30 Gramme
	Fumet de poisson	0.01 Litre
	Huile d'olive	0.05 Litre
	Encre de seiche, pluche de shiso pourpre	PM
	Sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Passer le parmesan à la râpe, puis réaliser une tuile au four à chaleur sèche.
- 2 Passer au mixeur les blancs d'œuf, la féculé de pomme de terre et l'encre de seiche. Réaliser une tuile au four à chaleur sèche puis la détailler en fines baguettes.
- 3 Pocher le cresson dans le fumet de poisson puis ajouter les Mâconnais préalablement coupés en cubes. Mixer jusqu'à obtention d'un jus lisse. Assaisonner (sel/poivre) et réserver.
- 4 Réaliser une crème moussante en mixant crème et Mâconnais. Assaisonner (sel/poivre).
- 5 Rôtir le homard bleu à l'huile d'olive, en sortie de four assaisonner (sel/poivre).
- 6 Dresser. En finition : pluches de shiso pourpre.

# Homard bleu rôti, crème de cresson au Mâconnais

## L'astuce du chef

---



Pour garder les saveurs subtiles et la couleur du cresson, il ne faut pas dépasser 75°C au moment du pochage dans le fumet de poisson.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid