

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