



## Cassolette de homard et coquillages, julienne de légumes et crème d'épices douces



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
206241	Homard canadien entier cuit MSC 300 g	300 Gramme
	Chair d'amande de mer	200 Gramme
232490	Chair de coques 8 Beaufort Silver Pêche française	200 Gramme
	Chair de palourde	200 Gramme
69587	Julienne arc en ciel 2,5 kg Paysan Breton	750 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	150 Gramme
39370	Beurre plaquette demi-sel 80% MG 250 g	0,3 PM
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L PassionFroid	3 Décilitre
	Vin blanc	0,25 Litre
	4 épices	PM

### Recette

- Poêler les coquillages au beurre, puis les décanter. Ajouter les échalotes, le vin blanc puis laisser réduire
- Crémer. Ajouter les épices. Réduire puis monter au beurre
- Etuver la julienne de légumes
- Poêler une pince de homard
- En cassolette, dresser la julienne de légumes, les coquillages, napper de sauce puis déposer la pince de homard