

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



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
274059	Homard canadien entier cuit MSC 325 g	300 Gramme
69587	Julienne arc en ciel 2,5 kg Paysan Breton	750 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	150 Gramme
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	3 Décilitre
	Chair d'amande de mer	200 Gramme
	Chair de palourde	200 Gramme
	Vin blanc	0.25 Litre
	4 épices	PM

Etapas de préparation

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