

Le homard bleu de l'Océan Atlantique



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
206241	Homard canadien entier cuit MSC 300 g	1,2 Kilo
160253	Purée de patates douces 2,5 kg	600 Gramme
11740	Pois gourmands 1 kg	200 Gramme
	Jeune carottes	250 Gramme
	Tige de fenouil	100 Gramme
197708	Fond de tarte sablé breton pur beurre Ø 8 cm - 60 g	30 Pièce Unitaire
63800	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg	0,1 Kilo
	Yuzu	PM
	Jus de pamplemousse	PM
	Salade mesclun	PM
	Poudre de miso	PM
	Pluche de basilic pourpre	PM

Recette

1. Préparer les fonds de tarte sablés : cuire dans le moule d'origine, 20 à 30 minutes au four à 165°C température stabilisée
2. Mixer les cubes de mangues afin de réaliser un coulis. Ajouter du sel, du poivre, du yuzu et du jus de pamplemousse
3. Remettre en température la purée de patates douces, sans décongélation en bac gastro avec couvercle, au four à chaleur sèche à 150/175°C température stabilisée
4. Cuire les légumes de façon traditionnelle
5. Finir avec une salade mesclun, de la poudre de miso et des pluches de basilic pourpre