

Homard rencontre Label Rouge



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
222601	Filet de poulet fermier de Loué Label Rouge IGP 120/150 g	1,1 Kilo
162686	Homard européen bleu queue et pinces décortiquées 140/190 g avec tête entière 200/250 g 8 Beaufort Silver	5 Pièce Unitaire
66591	Asperges vertes 1 kg	1 Kilo
246	Marrons entiers 1 kg	300 Gramme
	Poudre miso	PM
	Bouillon de légumes	0,8 Litre
	Patate douce	0,5 Kilo
	Champagne	PM
	Mélange de graines croquantes	PM
	Champignon enoki	PM

Recette

1. Réaliser une ballotine de volaille/homard. Assaisonner avec de la poudre de miso
2. Cuire le poulet sous vide à basse température. Réserver
3. Glacer à blanc dans un bouillon de légumes les pointes d'asperges et les marrons
4. Dresser avec une émulsion de patates douces au champagne. Assaisonner avec du sel, du poivre et un mélange de graines croquantes à déposer sous la volaille (millet, blé, courge)
5. Ajouter des champignons énoiki pour le côté croquant