

## Duo de homard bleu et Saint-Jacques, glace mascarpone au jus de coques



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
262520	Homard européen bleu queue et pinces décortiquées 140/190 g avec tête entière 200/250 g	160 Gramme
273866	Noix de Saint-Jacques sans corail MSC 10/20	40 Gramme
268530	Chair de coques Pêche française	30 Gramme
277566	Soupe de poisson 1 kg	0.1 Litre
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	10 Gramme
280710	Mascarpone 36% MG 500 g	40 Gramme
291450	Beurre doux bloc 82% MG 5 kg	5 Gramme
	Coques fraîches	20 Gramme
	Vin jaune	0.1 Litre
	Whisky, pluche de sarriette	PM
	Sel, poivre	PM

### Etapas de préparation

- 1 Faire suer les coques avec des échalotes dans un beurre moussant. Ajouter le vin jaune, puis laissez réduire quelques instants.
- 2 Décanter la chair de coques, puis ajouter le mascarpone. Porter à ébullition, vérifier l'assaisonnement et réserver au froid.
- 3 Une fois refroidi, passer ce mélange à la sorbetière de façon à obtenir une glace onctueuse. Réserver.
- 4 Faire rôtir soigneusement le homard décortiqué et les noix de Saint-Jacques, puis les déglacer au whisky. Ajoutez la soupe de poisson et en finition la chair de coques.
- 5 Terminer la cuisson sans ébullition. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 6 Dressage. En finition : ajouter une pluche de sarriette et coquillages.

# Duo de homard bleu et Saint-Jacques, glace mascarpone au jus de coques

## L'astuce du Chef

---



Pour ressortir encore plus les saveurs des ingrédients présents dans la préparation de la glace, il est possible d'ajouter un jus de citron au mélange avant de le passer à la sorbetière.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid