

Pot au feu de homard dashi



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
274059	Homard canadien entier cuit MSC 325 g	1 Pièce
24339	Champignons de Paris entiers 2,5 kg PassionFroid	30 Gramme
11740	Pois gourmands 1 kg	20 Gramme
39042	Boutons d'artichauts 53 g env.	1 Pièce
	Branche de céleris frais	40 Gramme
	Carottes bâtonnets	30 Gramme
	Demi oignon entier	1 Pièce
	Bouillon de légumes dashi	1 Litre
	Brin de laurier	1 Pièce
	Bâton de citronnelle	1 Pièce
	Branche de persil plat	1 Pièce
	Gros sel, sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Faire caraméliser un demi-oignon très fortement sur une plancha , à la limite de le brûler, réserver.
- 2 Préparer un bouillon de légumes type dashi à la citronnelle, ajouter le laurier et l'oignon préparé précédemment. Cet oignon « brûlé » apportera la couleur et le goût si particulier du pot au feu.
- 3 Pocher les légumes les uns derrière les autres, les arômes du bouillon n'en seront que plus décuplés. Commencer par les branches de céleris, ajouter les boutons d'artichaut, les champignons de Paris, les carottes bâtonnets puis les pois gourmands.
- 4 Après avoir décongelé les homards, les couper en deux puis les pocher sans monter en ébullition. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 5 Dresser, en finition : persil concassé, servir avec du gros sel.

Pot au feu de homard dashi

L'astuce du chef



Le homard étant cuit, il est important de ne pas le recuire à la mise en température, maximum 80°C.

La mise en décongélation doit être faite la tête en bas dans un bac gastro, en ayant pris le soin d'avoir fait une incision au couteau entre les deux yeux du crustacé. De cette façon l'humidité contenue dans la chair du homard va ressortir, la texture sera moins aqueuse.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid