

# MILLESIMES 62

## «Tarte Fine au Homard, Concassée de Tomates Douces, Purée d'Herbes Fraîches» Chef David DITTE

### SYNTHESE

Type : Entrée

Difficulté : Facile

Prix : €€€

### TEMPS

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

### INGREDIENTS (Pour 4 personnes)

1 homard breton de 500 grs

1 paquet de feuilles de brick

1 oeuf

4 tomates moyennes

1 gousse d'ail

1 échalote

100 grs d'oignon

1 ½ bte de coriandre

1 ½ bte de persil

1 ½ bte de cerfeuil

1 bouquet garni ( thym, laurier , persil )

20 cl d'huile d'olive

sel et poivre



### PREPARATION

#### Préparation du homard

Cuire à l'eau bouillante 13mn, le laisser refroidir, puis le décortiquer et le couper en salpicon (petit dès).

Assaisonner sel et poivre.

#### Préparation des fonds de tartes

Découper les feuilles de brick (environ 15 cm de diamètre).

Mettre le jaune d'oeuf dans un bol, le délayé avec un peu d'eau. En Napper les feuilles de brick.

Mettre deux feuilles de brick pour chaque fond de tarte.

Mettre sur plaque à pâtisserie cuire au four à 200 ° C pendant 5 mn.

#### Préparation de la concassée de tomates

Emonder les tomates à l'eau bouillante, les couper en deux et les épépiner.

Eplucher l'oignon et l'échalote, ciseler et faire revenir à l'huile d'olive, rajouter les tomates, l'ail et le bouquet garni, laisser cuire à feu doux 15 mn.

#### Purée d'herbes

Blanchir les herbes à l'eau bouillante rapidement, puis les passer au mixeur.

#### Dressage

Sur les fonds de tartes disposer la purée d'herbes, le salpicon de homard et mettre une quenelle de tomates concassées, passer au four à 200 ° C pendant 3 mn et servir. Arroser d'un filet d'huile d'olive.

### REMARQUES

Accord mets et vin : Nous vous proposons d'accompagner cette entrée par un Vin Blanc de bourgogne , Saint Bris AOC Sauvignon, La Chablisienne 2011 .

**A DEGUSTER :** RESTAURANT MILLESIMES 62  
13 place de Catalogne, 75014 Paris  
T. 01 43 35 34 35  
E-mail : [contact@millesimes62.com](mailto:contact@millesimes62.com)

**RESTO  
PARTNER**  
L'amour d'une cuisine de qualité.