

MILLESIMES 62

« Salpicon de homard et ses condiments, Julienne de céleri » Chef David DITTE

SYNTHESE

Type : Entrée
Spécification : Végétarien
Difficulté : Très Facile
Prix : €€€

TEMPS

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS (Pour 4 personnes)

1 homard breton de 450 g
1 boule de céleri rave
1 tomate
1 botte de coriandre
1 échalote
1 citron
100 g d'oignon
1 cuillère de moutarde
1 cuillère a café de vinaigre blanc
2 œufs
25 cl d'huile d'olive
2 feuilles de brick
sel – poivre



PREPARATION

Préparation du homard : Cuire à l'eau bouillante 13 minutes, laisser refroidir, puis le décortiquer et couper en salpicon (petit dès). Assaisonner sel et poivre.

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

Eplucher l'échalote, la ciseler. Laver et éplucher le céleri, le couper en julienne à l'aide d'une mandoline, mettre le jus de citron pressé.

Découper les feuilles de brick en triangle. Mettre un jaune dans un bol le délayé avec un peu d'eau. Napper les feuilles de brick, 2 pour chaque fond de tarte.

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

Préparer une mayonnaise: Dans un bol, mélangez le jaune d'œuf, un peu de sel, poivre, la moutarde et le vinaigre. Fouettez en versant l'huile peu à peu de façon à la faire épaissir.

Incorporer la mayonnaise au céleri ainsi que le homard, rectifier l'assaisonnement si besoin.

Dresser dans un cercle, mettre les dès de tomate en décoration, disposer les triangles de feuille brick et un filet d'huile d'olive.

ACCORD MET & VIN

Nous vous proposons d'accompagner ce plat avec un Vin Blanc de la vallée de la Loire : Menetou Salon, Morgues Domaine Pellé 2013



RESTAURANT MILLESIMES 62
13 place de Catalogne - 75014 PARIS
T. 01 43 35 34 35 - E-Mail : contact@millesimes62.com
Site internet : www.millesimes62.com