



HOMARD BLEU, CROMESQUIS DE TOMATES ET JUS DE VIANDE



PRODUIT ROUGIÉ

**Queues et pinces de
homard bleu**

INGRÉDIENTS

© 4 personnes

• 4 queues et pinces
de homard bleu

- 220g Tomates fraîches
- 100g Fèves fraîches
- 30g Persil plat
- 100g Pain de mie
- 100g Maïzena
- 80g Blanc d'oeufs
- 2dl Jus de poulet

LES ÉTAPES

- 1 Commencer par préparer les cromesquis la veille, monder 4 tomates, tailler et épépiner. Avec l'ail, le sucre et le thym les confire à basse température. Sécher la botte de persil.
- 2 Avec le reste des tomates, préparer un coulis de tomate avec un peu de piment et en le réduisant assez, le faire refroidir.
- 3 Dans un flexipan en demi sphère, tapisser d'abord avec les tomates confites, puis remplir avec le coulis de tomate et bloquer au congélateur. Réduire le persil séché en poudre et le mélanger à la mie de pain fraîche.
- 4 Paner les demi-sphères deux fois (maïzena, blancs d'oeufs et mie de pain verte) et réserver les cromesquis au frais. Cuire les fèves à l'anglaise.
- 5 Décongeler la queue et les pinces de homard Rougié. Au moment du service, poêler la queue et les pinces, à feu doux, dans un beurre moussieux. En garder après la cuisson pour trancher la sauce de jus de poulet.
- 6 Frire les cromesquis dans de l'huile à 160°C et les finir au four pour qu'ils soient bien chauds à l'intérieur. Dresser.



L'ASTUCE DU CHEF :
Ajouter une escalope de foie gras de canard juste poêlée