



HOMARD AU JUS DE CARAPACE

CAROTTES DES SABLES ET LIMEQUAT TAVARÈS

Pour 4 personnes

*Homards, 4 pièces
Beurre salé 30 g
Carottes mini, 12 pièces
Jus de carottes, 8 pièces
Céleri boule, 1 pièce
Limequat, 4 pièces
Lécithine de soja, 10 gr
Vanille, 1 gousse*

LA PRÉPARATION

Cuire le céleri.
Mixer avec de la vanille, saler et réserver.
Ficeler et ébouillanter le homard.
Couper en deux et décortiquer les pinces.
Beurrer et réserver.
Eplucher les mini carottes.
Cuire dans un jus de carotte.
Caraméliser les carapaces, déglacer à l'eau.
Filtrer après 15 minutes.
Réduire, crémier et ajouter la lécithine.

Dressage

Chauffer le homard.
Avec la mousseline céleri-vanille, réaliser une assise pour poser le homard, disposer autour les carottes.
Poser un ½ limequat par assiette et l'émulsion de homard.



AVEC UN **VOUVRAY**
sec