

INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

Homard

- 1 belle pièce

Jus de carotte

- 400g de carottes fanes
- 20g de jus de citron jaune

Gel de fanes

- de carottes
- 250g de fane de carotte
- 500g d'eau
- 4g d'agar-agar
- 2g de sel

Pain à hot-dog

- 500g de farine T45
- 220g de lait tiède
- 40g de semoule
- 11g de levure boulangère sèche
- 1 œuf
- 5g de sel
- 40g d'huile de tournesol
- 40g de beurre doux

Huile de fanes de carottes

- 1 botte de fanes
- 500 ml d'huile
de pépin de raisin

Mayonnaise de fanes de carottes

- 250 ml d'huile de fanes
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café
de moutarde
- Sel et poivre

Montage et dressage

- Micro pousse de fanes
- 2 carottes râpées



TRANSGOURMET

LE HOMARD CAROTTES RÂPÉES ET HOT DOG - MAYO FANES DE CAROTTES

LE HOMARD

Cuire au court-bouillon

JUS DE CAROTTE

Extraction : Centrifuger les carottes pour en extraire le jus.
Assaisonnement : Ajouter du jus de citron jaune.

FARCE FINE ET SAUCISSES HOT-DOG

Préparation de la farce : pour réaliser une farce fine, mixer la chair avec l'ensemble des ingrédients.
Formation des saucisses : Rouler la farce dans du film alimentaire pour former des saucisses de 10 cm de longueur.
Cuisson : Cuire dans une eau bouillante pendant 8 mn.

GEL DE FANES DE CAROTTES

Préparation de la farce : pour réaliser une farce fine, mixer la chair avec l'ensemble des ingrédients.
Formation des saucisses : Rouler la farce dans du film alimentaire pour former des saucisses de 10 cm de longueur.
Cuisson : Cuire dans une eau bouillante pendant 8 mn.

PAIN À HOT-DOG

Préparation de la pâte : Diluer la levure boulangère dans du lait. Dans une cuve de batteur muni du crochet mettre l'ensemble des ingrédients sauf le beurre. Mélanger à petite vitesse pendant 5min. Puis ajouter le beurre en petit morceaux, une fois la pâte homogène laisser reposer 2h couvert d'un torchon humide.
Formation : Former des boules de 20 g, puis les allonger pour donner une forme de baguette. Laisser pousser 1h avant cuisson et dorer avec un œuf.
Cuisson : Faire cuire au four à 160 °C pendant 12 mn.

HUILE DE FANES DE CAROTTES

Extraction : Émincer grossièrement les fanes de carotte et les mixer avec de l'huile de pépins de raisin.
Chauffage et filtrage : filtrer au chinois étamine, puis laisser refroidir et décanter.

MAYONNAISE DE FANES DE CAROTTES

Préparation : Dans un cul de poule mettre le jaune d'œuf, la moutarde, sel et poivre et monter à l'huile de fanes de carotte. Finition : Verser dans des pipettes.

MONTAGE ET DRESSAGE

Disposer les saucisses de homard dans les pains à hot-dog. Garnir avec le gel de fanes et la mayonnaise en faisant des filets. Dans l'assiette, dresser au centre en donnant du volume, les carottes râpées. Sur le dessus des carottes disposer un médaillon. Verser du jus de carottes autour et perler avec de l'huile de fanes.

Recette réalisée par
DAVID GALLIENNE

Chef 1 étoile au guide Michelin
Restaurant Jardin des plumes
A Giverny (27)



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgourmet.fr