



TRANSGOURMET

INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

- 2 homards 450 g - 600 g
- 1 seiche
- 1 l. de bouillon de homard
- 160 g riz carnaroli
- 1 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 tomate ronde
- 1 l. d'huile de tournesol
- 3 œufs
- 30 g de moutarde forte de Dijon
- 1 botte de ciboulette
- PM encre de seiche
- PM Paprika fumé
- PM huile olive
- PM sel



ARROZ NEGRO

MAYO CIBOULETTE

Faire chauffer 200 g d'huile de tournesol et mixer avec la ciboulette. Filtrer et réserver en pipette. Monter une mayonnaise avec l'huile de ciboulette refroidie.

AIOLI

Monter une mayonnaise et ajouter une gousse d'ail râpée dedans.

MAYO PAPRIKA

Monter une mayonnaise et ajouter du paprika fumé.

HOMARDS & SEICHE

Cuire les homards au court-bouillon et les décortiquer. Tailler les pinces et les coudes en cubes, réserver les queues. Nettoyer les seiches et tailler le blanc en petits cubes.

ARROZ

Dans un plat à paëlla, faire revenir la seiche dans de l'huile d'olive. Ajouter l'oignon ciselé, l'ail haché et la tomate râpée. Faire nacrer le riz et ajouter l'encre de seiche. Rajouter les morceaux de seiche taillés. Mouiller avec le bouillon de homard chaud. Laisser cuire à feu doux jusqu'à totale évaporation du liquide et augmenter le feu durant les deux dernières minutes. Pendant la cuisson du riz, griller les queues de homards et les tailler en fins tronçons.

DRESSAGE

Dans le plat de cuisson du riz, disposer les morceaux de homards et réaliser des points de sauce avec les différentes mayonnaises.

Recette réalisée par
PAUL BIDABÉ

Chef à Monsieur Mouette

Quai du Bourret
Avenue Notre Dame
40130 Capbreton-Hossegor



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

www.transgourmet.fr