

RIVER CAFÉ

« Homard et légumes printaniers en salade » Chef: David COURNIL

SYNTHÈSE

Type : Entrée
Difficulté : Facile
Prix : €€€€

TEMPS

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 20 minutes

INGREDIENTS (Pour 4 personnes)

2 homard de 600 g chacun
100 g de brocolis
4 mini pâtisson jaune
4 mini carottes
100 g de petit pois frais
4 radis rose
100 g de choux fleur bien blanc
Quelque feuille de red chard
1 orange
1 pamplemousse rose
60 g de crème épaisse
Pluche de cerfeuil en finition



PREPARATION

Cuire les homards dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes et refroidir dans de l'eau glacée.

Puis décortiquer les homards, laver tous les légumes.

Eplucher les carottes, tailler les mini pâtissons en 4, écosser les petit pois et détailler le brocolis en petit bouquet.

Cuire tous ces légumes dans une eau bouillante salée et refroidir dans l'eau glacée, bien égoutter sur du papier absorbant, réserver.

Détailler très finement les radis et le choux fleur en copeaux, les faire raidir dans de l'eau glacée.

Pour la vinaigrette, presser l'orange et le pamplemousse, en mélanger une partie avec la crème épaisse et saler légèrement.

DRESSAGE

Assaisonner les légumes cuits avec la vinaigrette aux agrumes, les ranger joliment au fond de l'assiette. Déposer par-dessus le demi-homard décortiqué ainsi que les copeaux de légumes crus.

Remettre un peu de vinaigrette et terminer avec de la fleur de sel.

ACCORD MET / VIN

Nous vous proposons d'accompagner ce plat avec un Pouilly Fuissé 2013 vers Cras de S. CINIÈRE

RESTAURANT RIVER CAFE
146 Quai Stalingrad - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX
T. 01 40 93 50 20 - E-Mail : contact@rivercafe.fr
Site internet : www.rivercafe.fr

