

Tourteau émietté

salade de légumes, fine gelée de carapace,
crème fouettée au corail d'oursin

Ingrédients :

- 300 g de chair de tourteau
- 5 cl de crème
- 2 cl de d'huile d'olive

Crème d'oursin :

- 15 cl de crème
- 40 g de corail d'oursin
- le jus d'un citron
- du sel fin

Gelée de carapace :

- 800 g de carapace de homard
- 80 g d'oignons
- 80 g de carottes
- ail, thym
- 80 g de poireaux
- 80 g de fenouil
- 60 g de tomate concentrée
- 3 g de mélange Spigol
- 6 cl de pastis
- 3 feuilles de gélatine

Salades de légumes :

- 150 g de pois gourmands
- 150 g d'haricots verts
- 25 g de citron confit
- 2 cl d'huile d'olive
- le jus d'un citron
- du sel fin

Divers :

- du cerfeuil



Émietter la chair de tourteau, assaisonner avec la crème et l'huile d'olive.

CRÈME DE CORAIL D'OURSIN Faire une crème fouettée. Ajouter le corail d'oursin et serrer avec le jus de citron. Rectifier l'assaisonnement.

GELÉE DE CARAPACE Faire suer les carapaces de homards à l'huile d'olive. Ajouter la garniture aromatique. Ajouter le pastis et flamber. Mouiller à hauteur puis cuire 45 minutes à partir de l'ébullition. Passer ensuite le jus au chinois étamine sans fouler puis dans une mousseline. Faire chauffer 1 litre de jus et ajouter la gélatine ramollie. Réserver au frais.

SALADE DE LÉGUMES Cuire les légumes à l'anglaise. Une fois refroidis, les émincer et les mélanger au citron confit. Assaisonner d'huile d'olive, sel et jus de citron au dernier moment.

DRESSAGE Cercler dans une assiette creuse le tourteau. Répartir autour la salade de légumes. Faire une quenelle de crème de corail d'oursin à l'aide d'une cuillère chaude. Poser une pluche de cerfeuil sur la crème.