

DOS DE LOUP POCHE DANS UNE INFUSION INSTANTANEE DE HOMARD AU
GINGEMBRE ET MENTHE FRAICHE

Nombre de personnes : 6

PRODUITS	QTE (kg, lt, unité)	DEROULEMENT
Tête de homard	2 Pcs	<p><u>Confectionner le bouillon :</u></p> <p>Ecraser grossièrement les têtes de homard à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Disposer dans une casserole les têtes de homard et mouiller à hauteur avec de l'eau, ajouter les gousses d'ail écrasées, les feuilles de céleri et mélisse, le gingembre grossièrement tailler et le bâton de citronnelle tailler dans la longueur. Cuire à feu vif, pendant 20 minutes après la première ébullition. Après cuisson couvrir la casserole d'un film et laisser infuser une demi-heure. Passer le tout au chinois et réserver.</p>
Gousse d'ail	1	
Gingembre	0.020 kg	
Feuille de céleri	0.020 kg	
Mélisse	0.010 kg	
Citronnelle	1 baton	
Eau	2 L	
Loup (filet épais)	0.600 kg	
Citron vert	1	
Huile d'olive	0.012 L	
Céleri branche	0.060 kg	<p><u>Préparation de la garniture :</u></p> <p>Tailler en une fine brunoise le céleri et le gingembre et réserver séparément au frais. Tailler en une fine julienne la carotte et réserver dans de l'eau froide au frais. Tailler le navet à la mandoline en fine lamelle et réserver dans de l'eau froide au frais. Tailler à la machine à jambon l'oignon rouge afin d'obtenir de fine rouelle et réserver dans de l'eau froide avec quelques glaçons. Emincer finement les feuilles de menthe et réserver dans un papier humide.</p>
Carotte	0.060 kg	
Navet	0.060 kg	
Oignon rouge	0.030kg	
Menthe fraîche	12 feuilles	
Gingembre	0.020 kg	<p><u>Préparation du Loup :</u></p> <p>Tailler dans la partie la plus épaisse du filet des tranches d'un centimètre environ. Dans un cul de poule extraire les segments du citron vert, et, y déposer les tranches de Loup, ajouter l'huile d'olive et fleur de sel, mariner 5 minutes avant l'envoi.</p>
Sauce soja	0.012 L	
Boutargue	0.030 kg	
		<p><u>Dressage :</u></p> <p>Faire frémir de nouveau le bouillon. Dans une assiette creuse, déposer les morceaux de Loup mariné au fond et y verser quelques gouttes de sauce soja, dessus, parsemer la brunoise de gingembre et de céleri, puis la julienne de carotte, les rouelles d'oignon et les lamelles de navet et terminer en dispersant un peu de menthe émincée. Râper la boutargue sur la composition et verser le bouillon à l'aide d'une théière, à table devant le client.</p>

