

LA TIMBALE DE HOMARD AU CHOU-FLEUR ET AU BROCOLI

PREVUE POUR 20 PERSONNES ET REALISEE A PARTIR DE :

- 4 homards frais (entre 400 et 600 g chacun)
- 1 petit chou-fleur
- 2 petits brocolis

POUR LA BRUNOISE DE LEGUMES :

- 1 carotte
- 1 petit rutabaga (ou 2 navets)
- 1 petite courgette (que le vert)
- ½ petit céleri
- 4 cocos plats (facultatif)

POUR LA SAUCE CREME :

- 200 g de carcasse de volaille
- 2 oignons
- 5 g de coriandre
- 5 g de baies de genièvre
- 3 clous de girofle
- 2 feuilles de laurier
- 7 feuilles + ½ de gelatine en 3 g
- ¼ litre de vin blanc sec
- ¼ litre de vin blanc moelleux
- ½ litre de crème fraîche à 35 % de MG
- sel
- poivre

POUR LE COULIS DE TOMATE :

- 10 belles tomates (grappe si possible) mondées et épépinées
- 5 échalotes ciselées
- 2 gousses d'ail
- 10 feuilles de basilic
- 1 filet d'huile d'olive
- sel
- sucre
- poivre moulu

POUR LA PRESENTATION :

- 5 barquettes de Shiso vert
- 5 barquettes de Shiso rouge
- 2 mangues
- 70 ml de vinaigre balsamique blanc
- 50 ml de vinaigre de tomate
- 250 ml d'huile d'olive
- 250 ml de coulis de mangue
- 250 ml de coulis de fruit de la passion
- sel
- poivre

NB : Les homards pourront être remplacés par des grosses crevettes ou du crabe