

# BASTIDE ODEON

## «Un Demi-Homard Braisé, Royale de Foie Blond, jus de Carapace» *Chef Hugues Germany*

### **SYNTHESE**

Type : Entrée  
Spécificité : Plat de fête  
Difficulté : Difficile  
Prix : €€€

### **TEMPS**

Temps de préparation : 45 minutes  
Temps de cuisson : 30 minutes

### **INGREDIENTS** (Pour 4 personnes)

2 homards de 500 gr  
100 gr de beurre  
250 gr de foies de volailles blonds  
6 oeufs  
6 jaunes d'oeufs  
90 cl de lait  
1 dcl de vin blanc sec  
1 dcl de Cognac  
300 gr de tomates  
80 gr d'échalotes  
1 dcl de crème liquide  
1 botte de basilic  
Une pincée de sel et de poivre

### **PREPARATION**

Mixer les foies de volailles, les oeufs et le lait. Beurrer des moules à darioles ou à babas. Mouler la préparation. Cuire au four à 100°C pendant 45 mn.

Pendant la cuisson des royales, trancher les homards en 2, dans la longueur. Les cuire au four avec le beurre pendant 8 mn. Les décortiquer.

Réaliser la sauce avec les carapaces concassées, le vin blanc, le Cognac, les tomates et les échalotes, ajouter la crème. Laisser cuire 15 mn, puis ajouter le basilic à la fin.

Passer la sauce au chinois.

Démouler les royales, dresser les homards dans une assiette avec la sauce bien chaude.

A table ! Bon appétit ...

### **REMARQUES**

Les foies de volailles peuvent être remplacés par du Foie Gras, pour une recette encore plus gourmande !

Accord mets et vin : Nous vous proposons d'accompagner cette entrée avec un Chablis Saint Martin 2011, (Maison Laroche).



**A DEGUSTER** : RESTAURANT LA BASTIDE ODEON  
7 rue Corneille 75006 Paris  
T. 01 43 26 03 65  
E-Mail : [contact@bastideodeon.com](mailto:contact@bastideodeon.com)

**RESTO  
PARTNER**  
L'amour d'une cuisine de qualité