

# BASTIDE ODEON

## « Homard, légumes et prunes grillées, huile de crustacés et vinaigre de Banyuls » *Chef Hugues Germany*

### SYNTHESE

Type : Entrée

Spécificité : Entrée gourmande

Difficulté : Moyenne

Prix : €€€

### TEMPS

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 25 minutes

### INGREDIENTS (Pour 4 personnes)

2 homards de 600 g

8 prunes rouges

50 g de radis rouge

½ aubergine

1 branche de céleri

1 poivron rouge

1/2 fenouil

1 civet

½ huile d'olive

½ vinaigre de Banyuls

½ de bouquet de shizo



### PREPARATION

Précuire les homards à l'eau bouillante salée pendant 4 minutes, puis les décortiquer lorsqu'ils sont tièdes. Réserver les carapaces.

Tailler finement, à la mandoline les légumes en rubans et en rondelles.

Faire infuser les carapaces dans l'huile d'olive chauffée à 65°C pendant 1 heure.

Tailler en quartiers les prunes rouges.

Faire griller vivement dans une poêle ou sur une plancha les prunes et les tranches de légumes.

Réaliser la vinaigrette avec l'huile d'olives infusée avec les carapaces et le vinaigre de Banyuls.

Griller à feu vif le homard afin de terminer la cuisson.

Dresser joliment sur une assiette plate les légumes puis le homard et ajouter la vinaigrette en finition ainsi que les pluches de shizo.