

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

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