

SALADE DE HOMARD



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Parrillada Aio e Lemone
450g



Purée de basilic 450g



Purée de poivrons grillés
450g



Tomates émincées et
marinées 1000g

INGRÉDIENTS

4

- Pour la salade
- 2 homards
- 20 g de Parrillada aio e lemone Bresc
- 12 petites tomates Roma
- 12 petites pommes de terre rondes
- 8 asperges vertes
- 10 g de purée de basilic Bresc
- pousses de blette (feuilles de blette)
- basilic - cresson
- huile d'olive
- Pour la vinaigrette Toscane
- 0,5 dl de vin blanc
- 0,5 dl d'eau
- 1 dl de glace de homard
- 15 g d'ail haché Bresc
- 20 g de purée de basilic Bresc
- 10 g de purée de poivrons grillés Bresc
- 50 g de Pomodori marinati Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Porter une grande casserole d'eau à ébullition avec beaucoup de sel et y faire cuire les homards pendant 3 minutes. Puis les retirer et les laisser refroidir. Couper les homards en deux et nettoyer la tête. Réserver les homards. Faire cuire les asperges et les petites pommes de terre rondes al dente. Les mariner avec un filet d'huile d'olive et une cuillère à soupe de purée de basilic et les assaisonner avec du poivre et éventuellement un peu de sel. Pour la vinaigrette, faire revenir l'ail dans un peu d'huile. Mouiller de glace de homard et ajouter le vin et l'eau. Ajouter éventuellement un peu plus d'eau pour adoucir le goût. Ajouter la purée de poivrons, les tomates concassées et le reste de la purée de basilic mais ne pas faire bouillir. Préchauffer le gril ou le four à 220 degrés et badigeonner les homards de aio e lemone. Faire griller les homards 5 minutes au four ou 2 minutes sous le gril et entre-temps, dresser les assiettes avec les autres ingrédients. Servir les homards sur les assiettes et arroser de vinaigrette. Garnir avec le cresson et la laitue.