Homard de l'Escaut oriental gratiné

Produits Bresc utilisés

Herbes italiennes 450g

Mélange de champignons 450g

Purée d'ail hollandais du Beemster 450g

Ingrédients

4

- 2 homards de l'Escaut oriental
- 200 g de Old Amsterdam
- 150 g de shiitaké
- 100 g de beurre
- 100 g de poireau
- 80 g de pesto au basilic Premium Bresc
- 10 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 10 g de Mushroommix Bresc
- 2 jaunes d'œuf
- 1 dl de vin blanc
- 25 ml de vinaigre de cidre de pomme
- cresson

Pour le court-bouillon :

- 2 l d'eau
- 2 tiges de céleri branche
- 1 oignon blanc
- 0,5 carotte
- 0,5 poireau, blanc
- 0,5 citron
- 100 g d'Erbe Italiano Bresc
- 10 g de sel
- 10 grains de poivre, écrasés

Méthode de préparation

Mettre tous les ingrédients pour le court-bouillon dans une grande casserole et porter à ébullition. Plonger le homard dans ce court-bouillon et porter de nouveau à ébullition. Faire cuire le homard 4 minutes et le laisser tiédir. Nettoyer et couper le poireau et les shiitakés en petits morceaux. Faire revenir les légumes et y incorporer le mélange de champignons (mushroommix), la purée d'ail, saler et poivrer. Préparer une sauce hollandaise avec le jaune d'œuf, le vin blanc, le vinaigre de cidre de pomme et le beurre, puis ajouter le pesto. Couper le homard en deux dans la longueur, le nettoyer et retirer la chair de la queue et verser les légumes sautés à la place dans la carapace. Disposer la chair de homard sur les légumes et napper généreusement de sauce hollandaise. Parsemer de fromage râpé Old Amsterdam et faire gratiner jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré. Garnir le homard de cresson

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000