Tête pressée de homard, filet d'épaule de bœuf, gelée d'ail noir et perles aux fines herbes



Produits Bresc utilisés



Bresc Herbes italiennes
450g



Bresc Purée d'ail noir
325g

Ingrédients

4

- 400 g d'épaule de bœuf
- 100 g de jaune d'œuf
- 100 g de Fines herbes BIO Bresc
- 100 g de yaourt
- 50 g d'eau sucrée
- 50 g de purée d'ail noir Bresc
- 2 g d'agar-agar
- 2 g de sel
- 2 g d'agar-agar
- 500 ml d'huile d'arachide
- 250 ml d'eau
- 2,5 dl de crème fraîche
- 2 dl d'huile de tournesol
- 1,25 dl d'eau
- 0,5 dl d'huile d'olive
- 2 homards
- poivre, sel
- cresson

Pour le court-bouillon :

- 10 g de sel
- 2 l d'eau
- 10 grains de poivre, concassés
- 2 branches de céleri
- 1 oignon blanc
- ½ carotte
- ½ poireau, blanc
- ½ citron

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

Méthode de préparation

Mettre tous les ingrédients du court-bouillon dans une grande casserole et porter à ébullition. Plonger les homards dans le bouillon et porter de nouveau à ébullition. Faire bouillir les homards pendant 4 minutes puis laisser refroidir. Retirer de la coquille et des pinces toute la chair des homards. Saler et poivrer l'épaule de bœuf, mettre dans un sachet sous vide avec l'huile d'olive et cuire sous vide pendant 4 heures. Mélanger le yaourt, le jaune d'œuf, l'eau sucrée et brasser. Ajouter lentement l'huile d'arachide petit à petit jusqu'à formation d'un mélange crémeux. Saler et poivrer. Porter à ébullition les 250 ml d'eau, 2 g de sel et l'ail noir. Ajouter l'agar-agar et bien brasser la gelée. Mélanger l'agar-agar, la crème, 1,25 dl d'eau à ébullition avec les fines herbes. Réduire en purée si nécessaire et mettre ce mélange dans une poche à douille et en pulvériser dans un récipient avec de l'huile de tournesol froide. Graisser légèrement le moule à terrine avec de l'huile et couvrir d'un film plastique. Couper la queue des homards en tranches de 0,5 cm, les passer dans la gelée et remplir le moule. Ajouter une couche d'épaule de bœuf, passée également dans la gelée, et remplir le moule à terrine couche par couche. Terminer par un peu de gelée et laisser reposer le moule au réfrigérateur sous légère pression pendant 3 à 4 heures. Couper la tête pressée en tranches et garnir de yaourt, de cresson et de perles aux fines herbes.