



Tables en Scène – 6^{ème} édition
Chef Michel ROTH



HOMARD BLEU FRAMBOISÉ, GUACAMOLE, ASPERGES DE ROQUES-HAUTES

Ingrédients : pour 4 personnes

Homard

- 4 homards bleus avec pinces cuits à la nage
- 20 gr de beurre
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym

Guacamole

- 1 avocat
- 25 gr d'huile d'olive
- 1/3 de jus de citron
- Piment d'Espelette
- Sel et Poivre

Sauce Mayonnaise homardine

- 125 gr de bisque de homard réduite
- 25 gr de mayonnaise
- 25 gr d'huile d'olive
- ½ jus de citron

Asperges et avocat

- 10 asperges vertes
- 1 avocat
- 2 cl d'huile d'olive au citron



Décoration et finition

- 50 gr de framboises
- 50 gr de vinaigrette à la framboise
- Poudre de framboise
- Jeunes pousses
- Feuille d'argent

Préparation :

Dans la poêle de Buyer, faire rôtir le homard au beurre avec l'ail et le thym pendant environ 2 minutes. Eplucher et dénoyauter l'avocat. Mixer la chair avec l'huile d'olive et le jus de citron, ajouter une pointe de piment d'Espelette, du sel, et du poivre.

Mélanger la bisque réduite froide avec la mayonnaise, ajouter l'huile d'olive, le jus de citron et rectifier l'assaisonnement.

Eplucher les asperges, cuire 8 asperges à l'eau bouillante pendant 2 minutes. Tailler les deux asperges restantes en lamelles. Les assaisonner à l'huile d'olive au citron, Eplucher l'avocat, le tailler en dés puis griller à la poêle de Buyer.

Dans une assiette, dresser une queue et une pince de homard. Ajouter deux asperges puis une lamelle d'asperge crue, les framboises, les dés d'avocat grillées et des pointes de guacamole.

Ajouter la vinaigrette à la framboise, la poudre de framboise, les jeunes pousses et la feuille d'argent. Servir la sauce mayonnaise homardine à part dans une saucière.



Chef Michel ROTH
Le Bayview – Président Wilson
Quai Wilson, 47
1201 Genève - Suisse