



TARTINE REVISITÉE

DE HOMARD DU MAINE



RECETTE CRÉÉE PAR :

Fabrice Guinchard, Expert Boulanger Amérique du Nord



RECETTE RÉALISÉE AVEC :

38147 Le Pochon Nature 280g

PERSONNES
4

TEMPS DE PRÉPARATION
45 MIN

DIFFICULTÉ
● ● ● ● ●

INSTANTS DE CONSOMMATION :

Petit déjeuner | Goûter | **Dîner** | **Déjeuner** | Brunch | Apéritif



Liste des ingrédients

- 1 Pochon
- 1 homard cuit
- 30g de brunoise de mangue fraîche
- 30g de brunoise de poivron rouge sans la peau
- 30g de brunoise de cèleri
- 50g de mesclun de pousses de salades
- 50g de mesclun de pousses d'herbes
- 150g de chair de crabe d'Alaska fraîche
- Mayonnaise de Homard
- Huile de homard
- Vinaigre de Xérès



Étapes de préparation

- 1 Couper une tranche dans le Pochon.
- 2 Poêler sur une seule face la tranche de pain avec du beurre de homard.
- 3 Mélanger les brunoises avec la chair de crabe et 2 cuillères à soupe de mayonnaise de homard.
- 4 Déposer le mélange de brunoise sur le côté poêlé du pain.
- 5 Couper le homard en médaillon et les dresser sur la tartine.
- 6 Garnir la tête et la queue du homard avec le mesclun de salades et d'herbes arrosé d'un filet d'huile et vinaigre.
- 7 Décorer avec des micros pousses de radis Ruby, et du basilic opal et quelques dés de mangue fraîche.

SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD