



« SURF AND TURF » Tournedo et Homard par Christian Echterbille

Nbre de personnes : 4

Ingrédients

700 g de filet pur paré
2 homards
2 échalotes
1 carotte
1 éclat de céleri rave
10 queues de persil
1 dl de vin rouge
1 dl de jus de veau
1 filet de Cognac
1 c-à-s de concentré de tomate
1 dl de fumet de poisson

Réalisation

Cuire les homards au court-bouillon ; décortiquer les queues, les pinces et les coudes. Réserver les demi-têtes pour la garniture.

Confectionner une bisque avec les parures du homard.

Confectionner une sauce Bordelaise « à l'ancienne », avec carotte, céleri et échalotes, le tout haché très finement, tombés au vin rouge, et finis au jus de veau.

Finition&Dressage

Cuire les tournedos à l'appoint demandé. Disposer sur assiette, garnir de la chair des pinces, coudes et queues de homard.

Mettre un filet de sauce bordelaise coté tournedo et un filet de bisque coté homard.

Le mot du Chef : ce plat peut être accompagné d'un gratin dauphinois moulé et de légumes au beurre.

Recette créée pour le Belgian Restaurant Austin Texas