



Aiguillette de Saint-Pierre au Citron et Piment d'Espelette, Emulsion de Homard

Ingrédients pour 10 couverts

Fumet de Homard premium CHEF®	80 g	Navets boules d'or	300 g
Eau	1 l	Mini carottes de différentes couleurs	500 g
Aiguillette de Saint Pierre	10 pièces	Panais	200 cl
Ail	1 gousse	Jus de citron	25 cl
Échalote	50 g	Agar agar	2 g
Citronnelle	10 g	Huile d'olive	10 cl
Gingembre	5 g	Dés d'agrumes confits	PM
Cognac	5 cl	Beurre	PM
Vin blanc	10 cl	Piment d'Espelette	PM
Crème	20 cl	Copeaux de carotte crus	PM
Purée de panais	500 g	Zeste de citrons confits	PM

Déroulé de la recette

- Blondir à l'huile et au beurre l'échalote, ajouter la gousse d'ail, le gingembre, la citronnelle et blondir. Déglacer avec le cognac et le vin blanc, réduire à glace. Mouiller avec le **Fumet de Homard premium CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi et réduire d'1/3.
- Ajouter la crème et cuire à frémissement jusqu'à obtenir la consistance et le goût désirés. Filtrer et réserver.
- Préparer les différents légumes et les cuire séparément avec un peu d'eau, du beurre et de l'huile d'olive. Les glacer avec leurs jus de cuisson.
- Réchauffer la purée de panais.
- Porter à ébullition le jus de citron, l'assaisonner avec un peu de sel, du piment d'Espelette, ajouter l'agar agar et cuire 1 minute.
- Cuire les aiguillettes de Saint Pierre à la vapeur en prenant soin de garder la chair nacrée puis les glacer avec la gelée de citron au piment d'Espelette.
- Rectifier les assaisonnements si besoin, bien émulsionner la sauce et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.