

CRÊPES VERTES AUX HERBES, EFFILOCHÉ DE BŒUF, HOMARD, FROMAGE BLANC ET SIROP À L'AIL NOIR



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Herbes italiennes 450g



Purée d'ail noir 325g

INGRÉDIENTS

10

1250 g de fromage blanc
750 g d'épaule de bœuf
315 g de purée d'ail noir Bresc
125 g de sucre
100 g de lait
50 g de farine
50 g d'Herbes du potager BIO Bresc
50 g de Fines herbes BIO Bresc
13 g de sel
1,5 l de vinaigre balsamique
1,5 dl d'huile d'olive
8 œufs
3 homard
poivre, sel
cresson

Pour le court-bouillon :

25 g de sel
5 l d'eau
25 grains de poivre, concassés
5 branches de céleri
3 oignon blanc
2 carotte
2 poireau, blanc
2 citron

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mettre tous les ingrédients du court-bouillon dans une grande casserole et porter à ébullition. Plonger le homard dans le bouillon et porter de nouveau à ébullition. Faire bouillir le homard pendant 4 minutes puis le laisser refroidir. Retirer toute la chair de la coquille et des pinces du homard. 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. Laisser refroidir la viande et la détacher. Rincer une étamine propre et la mettre dans une passoire. Poser la passoire sur un bol et verser le fromage blanc dans le linge. Couvrir et réfrigérer pendant 24 heures. Mélanger le fromage blanc égoutté avec les fines herbes bio, puis saler et poivrer. Battre les œufs et mélanger avec la farine, le lait, les herbes du jardin bio, le poivre et le sel. Et avec cette pâte, préparer des crêpes fines. Pour le sirop, faire bouillir la purée d'ail noir avec le vinaigre balsamique, le sucre et le sel jusqu'à obtenir un mélange sirupeux et laisser refroidir. Faire chauffer l'effiloché de bœuf et mélanger avec les morceaux de homard. Mettre les pinces séparément, remplir les crêpes avec le mélange bœuf/homard et plier. Garnir chaque crêpe avec un peu de préparation de fromage blanc et terminer avec le sirop et le cresson.