

Homard bleu framboisé, guacamole, asperges de Roques- Hautes



Homard bleu framboisé, guacamole, asperges de Roques-Hautes, une recette signée Michel Roth, Chef Exécutif et Directeur des cuisines de l'Hôtel Président Wilson à Genève (Suisse).



Michel Roth

Ingrédients pour 4 personnes

Homard

4 homards bleus avec pinces cuits à la nage

20 g de beurre

1 gousse d'ail

1 branche de thym **Guacamole**

1 avocat

25 g d'huile d'olive

1/3 de jus de citron

Piment d'Espelette

Sel /poivre **Sauce mayonnaise homardine**

125 g de bisque de homard réduite

25 g de mayonnaise

25 g 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 g de framboises
50 g de vinaigrette à la framboise
Poudre de framboise
Jeunes pousses
Feuille d'argent

Préparation de la recette :

Homard

Dans une poêle, faire rôtir le homard au beurre avec l'ail et le thym pendant environ 2 minutes.

Guacamole

Éplucher 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.

Sauce mayonnaise homardine

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

Asperges et avocat

Éplucher 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. Éplucher l'avocat, le tailler en dés puis griller.

Dressage et finition

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 grillés et des points 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.

Hôtel Président Wilson

Genève - Suisse

<http://www.hotelpresidentwilson.com/fr/michel-roth>

RELIRE

Président Wilson, Michel Roth

Prix Champagne Collet du Livre de Chef 2018, Président Wilson de Michel Roth parmi le 10 ouvrages en lice

CHEZ PAUL BOCUSE, MICHEL ROTH ET GUILLAUME GOMEZ ONT ANNONCÉ QU'ILS SE REPRÉSENTAIENT À LA PRÉSIDENTE DES EURO-TOQUES

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE EURO-TOQUES FRANCE : MICHEL ROTH ET GUILLAUME GOMEZ RÉÉLUS CO-PRÉSIDENTS

Vidéo Le festin des Chefs signé par Nicolas Sale et Michel Roth

Guillaume Gomez et Michel Roth co-présidents d'Euro-toques lancent la fête de la gastronomie à Rugis

VIDEO : Nicolas Patural a remporté la sélection Suisse du trophée Masse présidée par Michel Roth

Mougins 2016: vidéo-Interview de Michel Roth et Jeremy Muntsinga

Concours Le Cristal Michel Roth

Milano 2015 : Michel Roth au Café des chefs

Recette Tomate cœur de bœuf, chèvre et tourteau par Michel Roth

Emmanuel Renaut et Michel Roth ; un 6 mains chez Olivier Nasti