



## Bûche de Homard Mousse de Sandre Frais



Suggestion de présentation

pour 6 à 8 personnes:

1 homard (600 g, env.)

3 carottes

700 g de farce mousseline

1 gouttière 35x6 cm

gros sel, thym, laurier, poivre en grain

Eplucher, laver les carottes, les trancher à la mandoline dans la longueur à 5 mm d'épaisseur, les cuire à l'eau salée; égoutter, réserver. Choisir un homard bien frais et bien vivant. Dans un faitout, bouillir une eau salée avec thym, laurier, poivre en grain pendant 5mn. Plonger le homard et cuire 5 mn dès la reprise de l'ébullition. Le saigner (*enfoncer la pointe du couteau au niveau du rostre, pour évacuer l'eau qui se trouve à l'intérieur*), égoutter. Séparer la tête de la queue, décortiquer la tête, réserver la carapace. Ajouter les miettes de homard à la farce. Placer un papier film à l'intérieur de la gouttière. Ranger soigneusement les lames de carotte les unes contre les autres, couper l'excédant au ras de la gouttière. Couper la queue de homard en dés. Incorporer la moitié de la farce, répartir uniformément au fond et sur les parois, former une petite rigole à l'aide d'une petite cuillère et placer les dés de homard. Terminer la bûche avec le restant de farce, replier dessus le papier film et cuire au four chaud et au bain marie à 160°C pendant 30 mn.

Version froide, refroidir la bûche dans la gouttière. Version chaude, démouler et retirer le papier film, trancher.