

Salade de mâche et médaillons de homard

4 personnes

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 2 h

ingrédients :

- 1 barquette de mâche
- 4 belles tomates
- 2 homards déjà cuits par le poissonnier
- 80g de truffes
- 10cl d'huile de truffe
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- sel, poivre, aneth, laurier
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 citrons
- thym
- gros sel

1- Pelez les tomates, coupez-les en quatre et posez-les sur la plaque du four. Arrosez-les d'huile d'olive, de sel, de poivre et parsemez de thym et de laurier. Enfourez à thermostat 2 (60°C) pour deux heures.

2- Pendant ce temps, décortiquez les homards et coupez-les en médaillons. Disposez-les dans l'assiette avec de fines tranches de truffes. Préparez l'assaisonnement de la mâche avec l'huile de truffe, le vinaigre balsamique, les citrons, le sel et le poivre. Dressez les bouquets de mâche dans l'assiette et décorez avec les tomates confites et des pluches d'aneth.

Le Conseil du chef : Pour jouer sur une saveur sucrée-salée, assaisonnez la mâche avec du vinaigre de figue... un vrai délice !

- Auteur de la recette : Olivier Cheron - Le Pavillon de l'Hotel 75008 Paris
- Etablissement :
- Photographe : François Bertram / Canetti Conseil

