

Salade Royale pour quatre personnes



Les ingrédients

500gr de haricots vert fins frais
150gr de foie gras
1 queue de langouste/homard
huile de noix
vinaigre de Xérès
sel, poivre, cayenne
8 tomates cerise

Les préparations

haricots verts (le matin)

Dans une grande casserole d'eau bouillante (salée de gros sel) plonger Les haricots 15 minutes environ.

Astuce : ne pas couvrir pendant la cuisson, passer sous l'eau froide juste après la cuisson

foie gras

trancher des lamelles de foie froid à l'aide d'une lame réchauffée dans un bol d'eau chaude

queue de langouste/homard (le matin)

dans l'eau chaude contenant oignon, fumé de poisson, cayenne, et sel, mettre le crustacé. 20 minutes de cuisson après l'ébullition froid couper des lamelles semblables a celles du foie gras

vinaigrette (le matin)

proportions : 3 cuillères d'huile de noix pour 1 cuillère de vinaigre de Xeres, salée, poivrée

Dressage sur assiettes

Dans un saladier assaisonner les haricots verts coupés en bâtonnet de 3cm Placer des haricots verts au centre dans l'assiette de façon à former un Monticule ; le couvrir de lamelles de foie alternées de lamelle de crustacé Décorer le bord de l'assiette par 4 demi-petites tomates salées poivrées