

CHEZ FRANÇOISE (75 007)

« Demi-homard, taglioni au mascarpone, tartufata, tomate séchée »

Chef : Philippe LEGLISE

SYNTHÈSE

Type : Plat

Difficulté : Facile

Prix : €€€€



TEMPS

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS (Pour personnes)

2 Homards

400 g de Taglioni frais

½ l de Crème liquide

100 g de Mascarpone

200 g de Crème de Tartufata

4 Tomates séchées

Ciboulette pour la décoration

PRÉPARATION

Faire cuire les homards à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Les égoutter et les décortiquer.

Cuire les pâtes 4 à 5 minutes pour une cuisson Al dente dans l'eau bouillante salée, les rafraîchir.

Faire chauffer la crème liquide et le mascarpone, laisser réduire légèrement, incorporer la crème de Tartufata, assaisonner de sel et de poivre.

Ajouter les pâtes dans la préparation et mélanger.

Poêler le homard pour le réchauffer avec un peu de beurre.

DRESSAGE

Dresser les pâtes et le homard dans une assiette.

Décorer avec une tomate séchée et une pincée de ciboulette.

ACCORD MET / VIN

Vin Blanc : Un Pouilly Fumé 2013, Domaine Bruno Blondelet.

RESTAURANT CHEZ FRANCOISE

Aérogare des Invalides - 75007 PARIS

T. 01 47 05 49 03 - E-Mail : contact@chezfrancoise.com

Site internet : www.chezfrancoise.com

