

Pinces de homard croustillantes, gaspacho de melon, sauce tomate épicée

Ingrédients pour 6 personnes :

12 pinces de homard, 2 feuilles de brik, beurre fondu

Pour le gaspacho :

2 melons bien mûrs, 1dl de Marie-Brizard

Pour la sauce épicée :

200g de tomate bien mures, 2 cuillères de miel, 1 pincée de curry, piment d'Espelette, huile d'olive, 2 gousses d'ail écrasées, sel, 1 trait de vinaigre balsamique blanc

Pour le gaspacho :

Mixer la chair des melons avec la Marie-Brisard. Réserver au frais.

Pour la sauce :

Couper les tomates en gros morceaux. Assaisonner de sel et ajouter tous les autres ingrédients. Cuire au four à 180° jusqu'à ce que les tomates soient caramélisées. Mixer très finement et rectifier l'assaisonnement.

Les pinces :

Sécher les pinces dans un linge. Les enrouler dans des bandes de feuille de brik de 4cm de large préalablement beurrée de beurre fondu. Prévoir 3 ou 4 tours. Placer les pinces sur une plaque à pâtisserie et cuire au four à 220° jusqu'à ce que la feuille de brick soit dorée et crouillante.

Dressage :

Répartir le gaspacho dans 6 tasses. Poser la sauce dans des petites coupelles. Sur 6 assiettes plates, poser sur chacune une tasse et une coupelle. Finir en disposant à côté 2 pinces sur une serviette en papier pliée.