Linguini au citron, velouté de petits pois et médaillons de homard

Photos: Eric Thibaut

Pour faire le velouté de petits pois, Franco Spinelli nous donne sa recette : pour 4 personnes, 300 gr de petits pois frais, 3 dl de bouillon de légumes (carottes, céleri, oignons, courgettes, pas d'ail ni de poireau), 1 dl de crème, 2 pommes de terre, sel et poivre. Mixez le tout et passez au chinois fin. Il faut garder les linguini «très al dente» dans l'eau bouillante car ils achèveront leur cuisson dans la réduction de crème fraîche.

Ingrédients pour 4 personnes

280 gr de linguini
4 dl de velouté de petits pois
Le jus d'1/2 citron
1/2 citron confit coupé en julienne
Sel et poivre
3 dl de crème fraîche
1 homard de 500 gr cuit au court-bouillon

Préparation

Faites une réduction avec la crème fraîche, le sel, le poivre, le jus de citron et le citron confit. Faites chauffer le velouté de petits pois. Coupez le homard en médaillon et faites cuire très peu de temps les linguini dans une casserole d'eau bouillante.

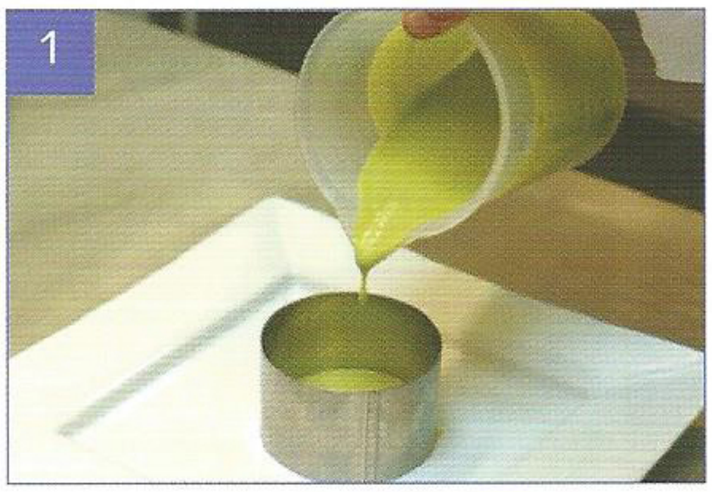
Dressage
Mettez un emporte-pièce au centre de l'assiette.

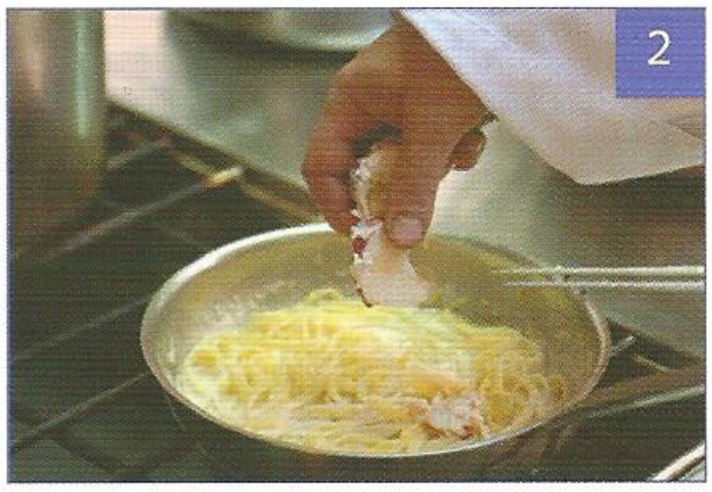
1. Versez dans le fond un peu de velouté de petits pois.

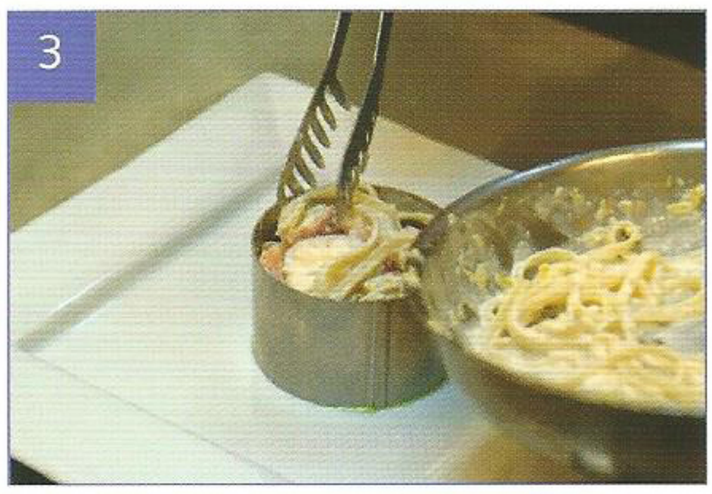
2. Faites sauter les linguini dans la réduction de crème fraîche en ajoutant les médaillons de homard coupés.

3. Remplissez le cercle de la préparation de linguini.

4. Terminez la décoration avec quelques zestes de citrons confits et une pluche de persil plat. Retirez le cercle.







San Daniele
6, Avenue Charles Quint
1083 Ganshoren
Tél : 02/ 426 79 23 - Fax : 02/ 426 92 14

Propriétaires: Famille Spinelli
Chef : Franco Spinelli
Fermé dimanche et lundi