

## LA TIMBALLE DE HOMARD AU CHOU-FLEUR ET AU BROCOLI

*Pour 5 personnes*

- 4 homards frais (entre 400 et 600 g chacun)
- 1 petit chou-fleur
- 2 petits brocolis

- **Pour la brunoise de légumes**

1 carotte, 1 petit rutabaga (ou 2 navet), 1 petite courgette (que le vert), ½ petit céleri, 4 cocos plats (facultatifs)

- **Pour la sauce crème**

200 g de carcasse de volaille, 2 oignons, 5 g de coriandre, 5 g de baies de genièvre, 3 clous de girofle, 2 feuilles de laurier, 7 feuilles + ½ de gélatine en 3 g, ¼ litre de vin blanc sec, ¼ litre de vin blanc moelleux, ½ litre de crème fraîche à 35 % de MG, sel, poivre

- **Pour le coulis de tomate**

10 belles tomates (grappe si possible) mondées et épépinées, 5 échalotes ciselées, 2 gousses d'ail, 10 filet d'huile d'olive, sel, sucre, poivre moulu

- **Pour la présentation**

5 barquettes de Shiso vert, 5 barquettes de Shiso rouge, 2 mangues, 70 ml de vinaigre balsamique blanc, 50 ml de vinaigre de tomate, 250 ml d'huile d'olive, 250 ml de coulis de mangue, 250 ml de coulis de fruit de la passion, sel, poivre

NB : Les homards pourront être remplacés par des grosses crevettes ou du crabe

**Recette proposée par :**

Walter BACKAES  
LE MOULIN D'AMBACH  
Longeville-lès-Saint-Avold