

# Radiance

## Napoleon of Tomato Aspic and Lobster Medallions

Serves 4

Prep time: 25 minutes

Cooking time: 10 minutes

### Ingredients:

1 tablespoon caster sugar  
1/2 lime  
140g beefsteak tomatoes  
2 sheets of gelatin  
4g Agar agar  
1200g tomatoes  
2 Breton lobsters  
2 spring onions  
1/4 bunch of lemon balm  
10g sunblush tomato puree  
50g red onion  
2 drops of Tabasco sauce  
175g Soy milk  
15g olive oil  
100g small fava beans  
10g tomato concentrate  
2 sticks of lemongrass  
5cl rice wine vinegar  
2l water  
freshly ground salt and pepper (to taste)  
1 glass of dry white wine

### Preparation Directions:

#### Tomato emulsion

Remove skin and seeds from 200 g of tomatoes and dice. Peel and dice red onion. Mix finely chopped lemon rind with salt. Separate lobster claws from body. Tie tails with cooking twine, alternating tops to bottoms so they stay in place.

#### Tomato aspic

Mix 1kg of tomatoes in blender. Soften gelatin in water.

#### Tomato tartare

Remove the skin from beefsteak tomatoes and dice them into small cubes. Mix together blanched fava beans, lemon balm, and chopped spring onions. Add lime juice, salt and pepper.

### Cooking Directions:

#### Tomato emulsion

Sweat red onion for one minute, add diced tomatoes and bring to the boil. Cook for one minute. Add sunblush tomato puree, salted lemon, tomato concentrate, Tabasco sauce, soy milk and olive oil. Season and mix in blender; then pass through a chinois or fine mesh sieve to strain.

#### Tomato aspic

Boil tomatoes to separate the juice. Save juice from the tomatoes, add agar agar and cook for 2 minutes. Remove from heat, pat dry gelatin sheets and add. Spread a fine layer on a plate and leave to set. Cut into rounds using a 4cm diameter biscuit cutter once set. Meanwhile, bring water, white wine, caster sugar, rice wine vinegar, lemongrass, salt and pepper to a boil. Cook lobster tails for 4 minutes and claws for 6 minutes. Remove meat from shells and cut into medallions. Place lobster pieces on a plate covered with a damp absorbent cloth.

### Serving Directions:

Warm tomato emulsion and blend until frothy. On each plate put a circle of tomato tartare then top with a layer of tomato aspic followed by the lobster medallion. Top with a bunch of fresh herbs and drizzle with tomato emulsion.



IMEDEEN®

Fish and crustaceans are beneficial sources of skin boosting vitamins and minerals. Rich in proteins and polysaccharides similar to those naturally found in the skin's supportive tissue IMEDEEN®'s exclusive Marine Complex™ is at the heart of the anti-ageing skincare tablet range and has been clinically and scientifically shown to improve skin hydration levels, collagen production and cell turnover.

# Eclat

## Raviole d'Eau de Tomate et Médaillon de Homard

### Pour 4 personnes

Temps de réalisation : 25 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

### Liste d'ingrédients :

Sucre semoule : 1 cuillère à soupe

Citron vert : 1/2

Tomate coeur de boeuf (Gramme) : 140

Poivre du moulin (PM) : PM

Sel du moulin (PM) : PM

Gélatine feuille (Pièce) : 2

Agar-agar (Gramme) : 4

Tomates (Gramme) : 1200

Homard breton (Pièce) : 2

Cébettes (Pièce) : 2

Mélicette (Botte) : 1/4

Purée de tomates confites (Gramme) : 10

Oignon rouge (Gramme) : 50

Tabasco rouge (Goutte) : 2

Lait de soja (Gramme) : 175

Huile d'olive (Gramme) : 15

Févettes (Gramme) : 100

Concentré de tomates (Gramme) : 10

Citronnelle (Bâton) (Pièce) : 2

Vinaigre de riz (Centilitre) : 5

Eau (Centilitre) : 200

Verre de vin blanc sec : 1



### Préparation

#### Emulsion solénacée

Monder, vider 200 grammes de tomates et les tailler en petits dés. Eplucher et ciseler en petits dés les oignons rouges. Tailler finement l'écorce du citron au sel. Détacher les pinces et les corps de homards. Ficeler les queues tête-bêche pour les tenir bien droites.

#### Gelée de tomate

Mixer 1 kg de tomates. Ramollir la gélatine dans un peu d'eau.

#### Tartare de tomates

Monder les tomates Coeur de boeuf. Les couper en petits dés. Ajouter les févettes blanchies, la mélicette et les cébettes ciselées. Ajouter le jus d'1/2 citron vert, sel et poivre.

### Cuisson

#### Emulsion solénacée

Faire suer l'oignon rouge pendant une minute, ajouter les tomates en petits dés, porter à ébullition et cuire une minute. Ajouter la purée de tomates confites, le citron au sel, le concentré de tomates, le Tabasco, le lait de soja, l'huile d'olive. Assaisonner, mixer puis passer au chinois.

#### Gelée de tomate

Mettre à bouillir les tomates pour décanter la partie solide de la partie liquide. Récupérer l'eau de tomate puis ajouter l'agar-agar, cuire pendant 2 minutes. Ajouter les feuilles de gélatine essorées hors du feu. Couler sur une plaque une fine couche de gelée. Découper avec un emporte-pièce de 4 cms de diamètre une fois la gelée prise. Porter à ébullition l'eau, le vin blanc, le sucre semoule, le vinaigre de riz, la citronnelle, du sel et du poivre. Cuire les queues de homard 4 minutes puis les pinces 6 minutes. Les décortiquer et les mettre sur une assiette recouverts d'un papier absorbant humide.

### Finition

Faire tiédir et mixer l'émulsion solénacée afin d'obtenir une jolie mousse. Dans chaque assiette, dresser dans un cercle le tartare de tomates puis monter les ravioles de gelée de tomate et le médaillon de homard. Finir avec un bouquet d'herbes et l'émulsion solénacée sur chaque raviole.

## IMEDEEN®

Le poisson et les crustacés sont d'excellentes sources de vitamines et de sels minéraux, dont les bienfaits pour la peau sont nombreux. Riche en protéines et en polysaccharides proches de ceux naturellement présents dans le tissu conjonctif de la peau, le Marine Complex™, une exclusivité IMEDEEN®, est au cœur de la gamme des comprimés de soin de la peau anti-âge. Essais cliniques et études scientifiques ont démontré qu'il améliore les niveaux d'hydratation de la peau, la production de collagène et le renouvellement cellulaire.