



## **LE HOMARD FAÇON AMIRAL GUÉPRATTE**

### **Ingrédients pour 4 homards**

- 2 oignons
- Laurier
- Baie rose
- 1 citron

Accompagnement : Sauce ravigote

- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 2 cuillères à café de vinaigre de Xérès
- 300 gr de huile de colza
- Sel / poivre
- ½ botte de ciboulette
- ½ botte de persil
- 1 botte de cébette



### **Progression**

Dans un chaudron rempli d'eau bouillante avec un couvercle, ajouter 2 oignons, 3 feuilles de laurier, 1 cuillère à café de baie rose, ½ citron et ½ botte d'aneth. Laisser mijoter pendant 5 minutes.

Mettre à cuire les homards en utilisant cette règle de calcul.

400 gr = 4 minutes

450 gr = 4 minutes 10

500 gr = 4 minutes 20

600 gr = 4 minutes 30

Retirer les homards du bouillon et le plonger immédiatement dans un bain d'eau glacée.

Une fois le homard refroidi, le disposer sur une planche à découper et munissez-vous d'un petit couteau, 1 petit marteau, 1 pic à fruits de mer et d'un rouleau à pâtisserie.

Arracher les pinces depuis le corps avec un geste circulaire.

Répéter la même opération pour les pattes.

D'une main, se saisir de la tête et de l'autre la queue, dévisser les deux parties.

Presser la queue sur le flanc, l'ouvrir par son intérieur et retirer la chair.

Retirer délicatement la mandibule de la pince avec un geste de vacillement.

Donner un petit coup de marteau au centre de la pince pour la briser. Retirer-en la chair.

A l'aide du pic à chair, retirer celles des coudes. Depuis le pied, rouler avec le rouleau à pâtisserie pour extraire les chairs.

Tronquer avec des ciseaux le cou de la carapace de la tête et bien la nettoyer, faire de même avec les nageoires situées au bout de la queue.

Reconstituer les chairs à l'identique de façon à représenter le homard, puis assaisonner et huiler légèrement avec de l'huile d'olive.

Décorer avec la tête et la nageoire à leurs places respectives.

### **Sauce ravigote**

Mélanger les jaunes d'œuf, la moutarde et le vinaigre, monter l'ensemble comme une mayonnaise avec l'huile de colza.

Ciseler et hacher les herbes et les ajouter dans la sauce.



**Chef Nicolas BRENELIERE**

***Le Paradis Latin***

*28 rue du Cardinal Lemoine*

*75005 Paris*