



HOMARD MORBIHANNAISE

Ingrédients pour 4 personnes

4 homards bretons d'environ 550 gr
Pm fleur de sel
Pm gros sel de mer

2 échalotes
5 tomates bien mûres
5 gousses d'ail
Pm d'huile d'olive
Pm. Carcasses de homard
50 gr de beurre
15 gr de curry de Madras en poudre
10 cl de vin blanc sec
10 cl de cognac
1 branche de thym
1 feuille de laurier
Zeste de 4 citrons
Pm queues de persil
1 litre de fumet de homard
Pm Sel fin
Pm de poivre du moulin

½ botte de persil plat
5 oignons nouveaux

½ citron
Pm. Huile d'olive
50 gr de beurre doux

3 kg de homard
10 grains de o-poivre noir
5 grains de poivre long
2 oignons
2 fenouils



Pm Farine

Pm fleur de sel
PM poivre du moulin

8 tomates
35 cl de vin blanc sec
1 litre de fond blanc de volaille
Pm huile d'olive
200 gr de beurre doux

Progression

Dans une casserole, porter 2 litres d'eau salée à ébullition.

Séparer les coffres des queues et des pinces. Couper en deux les coffres dans le sens de la longueur, retirer la poche de sable.

Concasser les coffres à l'aide d'un gros couteau.

Réserver le corail, les parties crémeuses et les carcasses concassées en morceaux pour la confection de la sauce.

Insérer un pic de bois dans chaque queue afin qu'elles restent droites lors de la cuisson.

Cuire les queues de homards dans la casserole d'eau bouillante pendant 2 minutes, puis les égoutter.

Cuire les pinces 5 min.

Au terme de la cuisson, laisser reposer 3 min les queues et les pinces sur une grille.
Décortiquer les pinces.
Tronçonner chacune des queues en 4 médaillons plus la nageoire caudale, en laissant la carapace.
Réserver au frais.

Pour la sauce Curry

Éplucher, laver et émincer les échalotes.
Retirer le pédoncule des tomates, puis les couper en deux, les épépiner et les tailler en gros cubes.
Écraser les gousses d'ail sans les éplucher.

Dans un rondou bas, faire chauffer un filet d'huile d'olive.
Saisir les carcasses de homards concassées et les faire légèrement dorer.
Ajouter 50 gr de beurre coupé en morceaux, les échalotes et les gousses d'ail. Saupoudrer le curry en poudre, mélanger l'ensemble et laisser compoter pendant 5 minutes en veillant à ce que le curry ne brûle pas.
Déglacer avec le vin blanc et le laisser réduire en décollant les sucs à l'aide d'une spatule.
Déglacer avec le cognac et continuer à décoller les sucs.

Ajouter les tomates, la branche de thym, la feuille de laurier, les zestes de citron, les queues de persil.
Couvrir et laisser compoter pendant 5 minutes. Mouiller avec le fumet de homard.
Porter à ébullition, écumer et laisser réduire jusqu'à consistance.
À la fin de la cuisson, retirer le rondou de la source de chaleur et laisser reposer la sauce durant 10 minutes.
Passer au chinois étamine en pressant bien. La sauce doit être juste liée. Rectifier l'assaisonnement.

Pour la garniture :

Préchauffer un bain de friture à +140°C.
Éplucher, laver et émincer les oignons nouveaux en fines rondelles de 1 mm d'épaisseur pour obtenir de beaux anneaux entiers et réguliers. Les séparer un par un et retirer la fine peau qui se trouve entre les différentes couches.

Les fariner et tapoter sur un tamis pour éliminer l'excédent de farine. Frire à +140°C.
Lorsqu'ils sont bien dorés, les égoutter à l'aide d'une araignée. Réserver en étuve sur papier absorbant.

Trier le persil et réserver quelques belles extrémités de branches où plusieurs feuilles sont attachées à des tiges fines. Les laver délicatement et les éponger dans un linge propre et sec. Frire à +140°C.
Lorsqu'elles deviennent translucides, les égoutter à l'aide d'une araignée.
Éponger sur un papier absorbant et réserver en étuve.

Pour finir :

Faire chauffer 30 cl de sauce curry. Presser le jus du citron.

Dans un sautoir, faire chauffer un filet d'huile d'olive et ajouter alors les tronçons de queues de homards. Saler légèrement. Ajouter le beurre.
Cuire pendant 3 minutes sur la carapace en leur donnant une légère coloration blonde et en les arrosant sans cesse avec le beurre de cuisson moussant.

Ajouter quelques gouttes de jus de citron dans la sauce. Incorporer les parties crémeuse et le corail.
Vérifier l'assaisonnement. Mixer fortement la sauce en incorporant de l'air pour la rendre onctueuse et très mousseuse.
Verser cette dernière sur les médaillons de homards, ajouter les pinces puis laisser chauffer 5 min à couvert sur le coin du fourneau.

Dressage

Disposer les médaillons de homard avec leurs pinces et leurs coudes dans les assiettes creuses.
Verser la sauce autour et disposer la garniture d'éléments frits dessus en volume.
Donner un bon tour de moulin à poivre. Arroser d'un filet d'huile d'olive.

Petits trucs du chef :

- Concasser les homards tout en réservant le corail pour la sauce.
Éplucher, laver et émincer les légumes.
- Dans un grand rondau huilé, faire colorer vivement les morceaux de homards pendant 8 minutes. Ajouter la moitié du beurre. Colorer encore pendant 3 minutes à feu modéré.
Les décanter.
Dans ce même rondau, ajouter un filet d'huile d'olive. Suer l'oignon, le fenouil et les poivres sans les colorer pendant 5 minutes et à couvert.
Ajouter le reste du beurre. Laisser compoter pendant 5 minutes. Déglacer avec le tiers du vin blanc. Réduire complètement.
Répéter cette opération encore deux fois. Ajouter les tomates, les laisser compoter pendant 5 minutes à couvert.
- Remettre les morceaux de homards dans le rondau, bien les tasser avec une spatule.
Mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille.
Cuire à frémissement pendant 20 minutes.
Laisser reposer 10 minutes dans le rondau, hors du feu.
- Égoutter le tout dans une passoire pendant 10 minutes en pressant légèrement.
Filtrer le fumet et utiliser ou refroidir rapidement et réserver au froid.



Chef JONATHAN CHARLOIS
Chef Consultant (92)