

Entrées chaudes aux produits de la mer

Homard bleu rôti au sautoir, blanquette de châtaignes à la truffe et copeaux de "pata negra"



1h20 45 min 35 min 0 355

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Cuisson des homards

- 1 Mettre une grande casserole d'eau à bouillir.
- 2 Préparer un grand bac rempli d'eau froide.
- 3 Lorsque la casserole est à ébullition, plonger les homards dans l'eau pendant 3 minutes.
- 4 Au bout des 3 minutes, sortir les homards et récupérer les pinces en les cassant.
- 5 Plonger les queues dans l'eau froide et replonger les pinces immédiatement dans l'eau bouillante pendant deux minutes.
- 6 Les temps de cuisson sont donnés pour des homards bleu de calibre 700 g / 800 g.
- 7 En fin de cuisson, égoutter les pinces et les rafraîchir également dans l'eau froide.
- 8 Décortiquer les homards. Pour cela, retirer le cartilage de la chair en une seule fois en effectuant un mouvement de gauche à droite sur le petit bout de la pince et tirer dessus.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le homard

1.5 kg **Homard**
20 g **Beurre**

Ingrédients pour les châtaignes

120 g **Châtaigne**
20 cl **Bouillon de volaille**
40 g **Beurre**
5 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour le jus de veau

15 cl **Jus de veau**
20 g **Beurre**
30 g **Truffe**

Ingrédients pour le dressage

- 9 Avec les ciseaux, ouvrir les pinces en découpant au centre puis sur les jointures, puis sortir la chair.
- 10 Décortiquer également les queues de homard avec les ciseaux. Pratiquer 2 incisions le long de la carapace de part et d'autre de l'abdomen sur la longueur.
- 11 Ouvrir le homard puis décoller la chair avec la main, l'extraire de la carapace.
- 12 Parer si nécessaire ou essuyer avec un papier absorbant. Réserver sur une assiette.
- 13 Éviter de laver la chair à l'eau pour ne pas altérer son goût.

4 tranche(s) **Jambon cru**

Étape 2

Préparation de la truffe

- 1 Prendre la truffe, l'éplucher pour enlever l'écorce avec un couteau d'office.
- 2 Réserver ses parures de côté.
- 3 Tailler la truffe très finement en tranches d'environ 2 mm à l'aide de la mandoline.
- 4 Retailler ces tranches avec un petit emporte-pièce rond pour obtenir une vingtaine de disques.
- 5 Les réserver sur une assiette recouverte d'un papier absorbant légèrement humidifié, au réfrigérateur.
- 6 Réunir toutes les parures et à l'aide du couteau éminceur, les hacher très finement.

Étape 3

Préparation des châtaignes et de la sauce

- 1 Verser le bouillon de volaille dans une casserole, ajouter les châtaignes ainsi le beurre et la crème. Porter à petite ébullition.
- 2 Laisser réduire jusqu'à ce que le bouillon se lie et épaississe avec le beurre.
- 3 Verser le jus de veau dans une autre casserole, le mettre à chauffer.
- 4 Porter le jus de veau à ébullition. Puis baisser le feu, monter la sauce en ajoutant le beurre tout en fouettant.
- 5 Ajouter la truffe hachée, maintenir au chaud sans refaire bouillir.
- 6 Lorsque les châtaignes sont bien liées et glacées dans le jus, baisser le feu et maintenir au chaud.

Étape 4

Rôtissage des homards

- 1 A l'aide d'un couteau éminceur, tronçonner chaque queue de homard en 4 morceaux.
- 2 Mettre le sautoir à chauffer, ajouter le beurre.
- 3 Lorsque qu'il est bien moussant, faire revenir les morceaux de homard sur feu doux pendant 1 à 2 minutes en les arrosant de beurre.
- 4 Retirer du feu.

Étape 5

Dressage

- 1 Dresser harmonieusement les tronçons de homard et les châtaignes sur les assiettes.
- 2 Saucer avec le jus de veau truffé et le jus lié des châtaignes.
- 3 Ajouter une tranche de jambon Pata-negra sur chaque assiette ainsi que les disques de truffes.
- 4 Il est possible de garder la carapace des homards cuits et de les découper aux ciseaux pour s'en servir de décor sur l'assiette.