



www.laurentpoulet.com

HOMARD RÔTI PUIS CUIT À L'ÉTOUFFÉE SUR LIT D'UNE RATATOUILLE DE CÉLERI RAVE, PANAI ET TOPINAMBOUR, LE TOUT PARFUMÉ À L'ESTRAGON & AU BASILIC.

Version en Privé, à Mougins (2013)

Saison / DECEMBRE

Crustacé / PLAT

LES INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

- 1 homard bleu breton (d'environ 800g)
- 100g de Céleri Rave
- 100g de Panais
- 100g de Topinambour
- 2 oignons blancs
- 2 échalotes
- 1 bouquet d'estragon
- 1 bouquet de basilic
- 1 brin de thym citron
- 1 tête d'ail
- huile d'olive
- sel & poivre
- moulin à poivre

L'ASTUCE DU CHEF

Pour décortiquer le homard :

Les pinces > un seul coup de couteau éminceur avec le tranchant de la lame pour fendre la carcasse puis juste faire pivoter le couteau pour écarter les deux parties de la carcasse de la pince.

Les coudes et la queue > au ciseau, en gardant en permanence le ciseau calé sur la carcasse afin de ne pas trancher la chair.

Vous pouvez conserver les carcasses pour réaliser un jus ou un consommé de homard.

LES PIÈGES À ÉVITER

Trop cuire les légumes.

Trop cuire le homard au départ, en le laissant reposer dans la cocotte par exemple.

UNE BOISSON POUR ACCOMPAGNER

Les Vignes de Pibonson cuvée Nicolas 2009 / BLANC.

POUR LA PETITE HISTOIRE

Le Chef pour créer cette recette a fait comme toujours avec les produits de saison, mais surtout avec le matériel dont il disposait à savoir : un petit bruleur à gaz, une casserole de ménagère et une poêle en guise de couvercle.

Mais lorsqu'il s'agit de cuisiner pour quelqu'une qui compte ce n'est pas ces petits détails qui vont empêcher de réaliser une recette avec du goût et des saveurs.

LE PARCOURS ÉMOTIONNEL DE CETTE RECETTE

Cette recette a été réalisée pour une personne en particulier, et pour un moment particulier.

L'émotion fût au rendez-vous tout au long de ce joli moment.

CETTE RECETTE VOUS EST OFFERTE PAR :



www.laurentpoulet.com



LA MÉTHODE

1 / Cuire le homard

Dans une cocotte,
Rôtir le homard entier, départ à l'huile d'olive « fumante »,
ajouter le thym citron, la moitié de la tête d'ail (celle qui ne se tient pas).

Puis couvrir et laisser cuire 3min.
Sortir aussitôt le homard et le laisser reposer.

2 / tailler céleri rave, panais et topinambour en petits dès,
En les laissant séparés.

3 / décortiquer entièrement le homard.
Conserver de beaux petits « hélicoptères » de basilic pour le dressage.
Tailler estragon et basilic en petits confettis.
Puis conserver au frais.

4 / dans la cocotte de cuisson du homard,
Laisser la matière grasse, retirer l'ail et le thym citron.

5 / dans cette cocotte, suer à l'huile d'olive les oignons blancs et l'échalote ciselés, sans coloration, en ajoutant les queues d'estraxon et de basilic ficelées + la moitié de la tête d'ail restante + sel & poivre.
Couvrir, laisser à feu doux.

6 / ajouter le panais, bien remuer + assaisonnement.
Toujours à couvert et à feu doux, pendant 2min.

7 / ajouter le topinambour, bien remuer + assaisonnement.
Toujours à couvert et à feu doux, pendant 2min.

8 / ajouter le céleri rave, bien remuer + assaisonnement.
Toujours à couvert et à feu doux, pendant 2min.

9 / retirer l'ail et les queues d'herbes ficelées.
Puis poser le homard décortiqué sur la ratatouille, voir même en appuyant sur le homard pour qu'il s'enfonce un peu dans la ratatouille (et en prenne ainsi plus facilement encore les parfums)
et laisser à couvert pendant 3min.

10 / au dernier moment, dans la ratatouille,
ajouter estragon et basilic taillés.

11 / dresser :
En assiette creuse, ratatouille cerclée au fond,
le homard posé dessus,
avec quelques hélicoptères de basilic parsemés.
Un filet d'huile d'olive + un tour de moulin à poivre.

[!] Ce plat se sert chaud,
mais il peut-être servi froid en ajoutant une goutte de vinaigre balsamique dans la ratatouille et quelques pousses de Roquette pour le dressage.

