

Le homard et la bergamote

Recette de Adrien



Denrées pour 8 portions

Les homards :

- 4 pièces de homard
- 0.080 kg de beurre

Raviole de homard et bergamote :

- 0.100 kg de coude de homard
- 1/8 botte de persil plat
- 0.050 kg de carotte
- 0.100 kg de chaire de langoustine
- 0.120 kg de lait
- 0.010 kg de blanc d'œuf
- zest de bergamote PM

Sauce homard :

- carcasse de homard PM
- 0.100 kg de carotte
- 0.100 kg d'oignon
- 0.005 kg de tomate concentré
- 0.02 l de vin blanc
- 0.01 l de rhum ambré
- 1 bouquet garni

Zest de bergamote confit :

- zest de bergamote PM
- 0.100 kg de jus de bergamote
- 0.030 kg de sucre semoule
- 0.002 kg de sel fin

Cote de blette glacée :

- 4 pièces de cote de blette
- 0.025 kg de beurre
- 0.010 kg de sucre semoule

Betterave farcie :

- 0.600 kg de betterave
- 4 pièces de feuille de blette
- 0.010 kg de beurre

Les homards

- Cuire les homards au four vapeur à 100°C pendant 4 min. Décortiquer les queues, les pinces et les coudes puis réserver. Au moment du service, réchauffer les queues et les pinces dans un beurre moussant.

Raviole de homard et bergamote

- Cuire la brunoise de carotte à l'anglaise puis mélanger avec les coudes de homard, le persil ciselé et les zest de citron bergamote. Mixer la chaire de langoustine avec le lait et le blanc d'œuf. Étaler en cercle sur un silpat puis cuire 2 min à 150°C. Déposer au centre la farce de coude de homard puis replier la raviole.

Sauce homard

- Concasser les carcasses de homard puis faire revenir au beurre. Ajouter la garniture aromatique puis déglacer au vin blanc. Réduire puis flamber au rhum. Mouiller à hauteur avec de l'eau puis laisser réduire à glace.

Zest de bergamote confit

- Tailler en julienne les zest de bergamote puis les blanchir 3 fois. Cuire les zests 15 min dans leur jus avec le sucre et le sel.

Cote de blette glacée

- Éplucher les cotes de blette puis réserver les feuilles pour la farce. Tailler les cotes en rectangle puis les glacer.

Betterave farcie

- Éplucher puis cuire les betteraves 2h à 180°C dans du papier aluminium. Détailler en palet puis les creuser, farcir avec la tombée de feuille de blette.