



89

POUR 4 PERSONNES

HOMARD
4 homards de 600g chacun
10 grains de poivre
3 bâtonnets de fenouil sec
Gros sel

LÉGUMES
4 mini-tomates
4 oignons nouveaux
4 mini-courgettes rondes
4 mini-aubergines

JUS DE HOMARD
Les têtes des homards
60g de fenouil frais
30g d'oignon blanc
5 cl d'huile d'olive
25g de beurre
2 gousses d'ail
1 c. à s. de concentré
de tomate
10 cl de vin blanc
5 cl de cognac
1 l de fumet de crustacés
(voir p. 139)
10g de basilic

TRONÇONS DE HOMARD BRETON, PETITS FARCIS NIÇOIS

 ROUGE DE PROVENCE
BELLET

HOMARD
Enlevez les pinces et les coudes des homards. Faites-les cuire séparément dans une nage. Comptez 4 à 6 min de cuisson pour les pinces et 3 min pour les coudes. Décortiquez-les et gardez la chair des coudes pour les farcis. Coupez la queue crue des homards en tronçons et laissez-les au frais.

LÉGUMES
Lavez et creusez les tomates, les oignons, les courgettes et les aubergines. Salez les tomates et laissez-les dégorger à l'envers. Faites blanchir* les oignons, les aubergines et les courgettes dans une eau frémissante salée, puis faites-les refroidir aussitôt. Mettez-les à égoutter sur un linge sec.

PRÉPARATION 40 MIN



CUISSON 1 H

**FARCE AU HOMARD**

La chair des 8 coudes
de homard

20g de basilic

15g de ciboulette

10g de citron confit

5g de piment oiseau

5g de gingembre

Le jus de 1/2 citron jaune

Sel

Poivre

FINITION

1 oignon blanc

20g de sucre glace

1 mini-aubergine

100g de farine

1 œuf

2 fleurs de courgette

2l d'huile de friture

1 filet de vinaigre de barolo

100g de beurre demi-sel

JUS DE HOMARD

Coupez les têtes des homards et égouttez-les dans une passoire. Retirez les antennes. Émincez* le fenouil et l'oignon pour qu'ils puissent cuire rapidement. Faites chauffer une cocotte en fonte et ajoutez un filet d'huile d'olive, puis placez-y les têtes. Saisissez-les* et ajoutez le beurre ainsi que le fenouil et l'oignon, les gousses d'ail et le concentré de tomate, puis laissez compoter quelques instants. Déglacez* au vin blanc et laissez réduire* de moitié. Déglacez au cognac et laissez réduire de nouveau. Mouillez* avec le fumet de crustacés. Faites cuire 20 min, puis retirez du feu et mettez à infuser* le basilic. Passez au chinois*, puis divisez ce jus en deux : faites-en réduire la moitié – jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse – pour la farce, et gardez l'autre moitié pour cuire les farcis.

FARCE AU HOMARD

Lavez et hachez les herbes, et taillez en fine brunoise* le citron confit. Pilez au mortier le piment et le gingembre. Rectifiez l'assaisonnement du jus de homard réduit avec du poivre et du jus de citron. Dans un saladier, mélangez délicatement la chair de homard coupée en petits dés avec le piment et le gingembre, le citron confit et les herbes, puis le jus de homard réduit. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre et mettez de côté.

FINITION

Préchauffez le four à 120°C (th. 4), coupez l'oignon en rondelles, placez celles-ci sur du papier cuisson, saupoudrez de sucre glace et enfournez pendant 30 min. Montez la température du four à 180°C (th. 6). Remplissez les légumes de farce et recouvrez chacun de son chapeau. Disposez-les dans un plat, arrosez-les de jus mis de côté et faites cuire au four en les arrosant régulièrement pendant 30 min. Coupez la mini-aubergine en fines tranches, mélangez la farine avec 15cl d'eau très froide et l'œuf, salez. Plongez les tranches d'aubergine et les pétales des fleurs de courgette dans ce mélange, puis faites-les frire pendant 30 s dans de l'huile à 160°C. Une fois les farcis cuits, placez-les dans une assiette creuse. Rectifiez le jus de cuisson avec un filet de vinaigre de barolo puis arrosez les farcis dans l'assiette. Dans une cocotte en fonte, faites rôtir les tronçons de homard au beurre demi-sel pendant 3 min de chaque côté, ajoutez les pincés au dernier moment, égouttez-les, ajoutez-les dans les assiettes avec les tranches d'aubergine et les pétales des fleurs de courgette.