Christian LHERM

Fruits de mer

Homard gratiné façon "place kléber" et barigoule de légumes d'hiver

2h10	1h30	40 min	0	531
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Cuisson du homard

1. Faire bouillir une grande quantité d'eau dans un faitout. Ajouter une poignée de sel.
2. A ébullition, plonger le homard dans l'eau.
3. Compter 2 minutes de cuisson pour 100 grammes de homard puis détacher les pinces et compter 2 minutes de cuisson supplémentaires pour ces dernières.
4. Décortiquer le homard en commençant par détacher les pattes.
5. Découper la carcasse avec des ciseaux pour extraire la chair. Réserver les carcasses pour la sauce.

Étape 2

Préparation de la sauce américaine

1. Eplucher les carottes et le céleri avec un économe puis les laver.
2. Tailler les légumes en mirepoix avec un couteau éminceur puis réserver.
3. Faire chauffer une sauteuse sur feu vif avec de l'huile

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le homard et le barigoule

- 2 **Homard**
- 160 g **Carotte(s)**
- 60 g **Topinambour**
- 30 g **Céleri-Rave**
- 20 g **Châtaigne**
- 10 g **Poitrine de porc fumée**
- 10 g **Oignon(s)**
- 15 cl **Fond blanc de volaille**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 150 g **Pain de mie**
- 150 g **Pain de mie**

Ingrédients pour la sauce américaine

- 1 **Bouquet garni**
- 10 g **Concentré de tomate**
- 20 g **Carotte(s)**

d'olive.

4. Faire sauter vivement les carcasses de homard et les légumes.
5. Lorsque la carcasse de homard devient rouge et que les légumes ont sué, flamber avec le cognac. Baisser sur feu moyen.
6. Ajouter le concentré de tomate, le bouquet garni et du piment d'Espelette.
7. Porter à ébullition puis écraser les carcasses avec un pilon.
8. Laisser cuire une quinzaine de minutes sur feu moyen.
9. Passer la sauce au chinois en écrasant énergiquement les carcasses avec un pochon.
10. Mettre la sauce filtrée dans une casserole et laisser réduire sur feu vif. La sauce doit être nappante.
11. Assaisonner de sel et de poivre puis réserver la sauce au chaud.

Étape 3

Préparation du barigoule

1. Eplucher l'oignon avec un couteau d'office et le ciseler finement avec un éminceur.
2. Eplucher les carottes, le céleri et le topinambour avec un économe.
3. Tailler tous les légumes (châtaignes incluses) en brunoise avec le couteau éminceur.
4. Faire chauffer une casserole avec le lard fumé et l'oignon ciselé. Les faire suer.
5. Ajouter les dés de légumes et mouiller à hauteur avec le fond blanc. Assaisonner.
6. Laisser cuire 30 minutes sur feu moyen puis après ce temps lier les ingrédients avec un peu de sauce américaine.

Étape 4

Préparation du gratinage

1. Faire chauffer le four à 200°C (Th.7).
2. Dans une casserole, faire bouillir la crème avec la sauce américaine.
3. Compter 30cl de sauce américaine pour 15cl de crème.
4. Ajouter la maïzena mélanger avec une cuillère en bois puis débarrasser. Laisser refroidir.
5. Dans un saladier, fouetter la crème pour obtenir une crème fouettée.
6. Fouetter la sauce américaine mélangée à la crème puis alléger le tout avec la crème fouettée.
7. Mettre l'appareil dans une poche à douille à l'aide d'une maryse et réserver au réfrigérateur.
8. Tailler des ronds de pain de mie noir et blanc à l'aide d'un emporte-pièce.
9. Battre un blanc d'oeuf dans un bol à l'aide d'une

10 g **Céleri-Rave**
2 cl **Cognac**
1 **Piment d'Espelette**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Huile d'olive**

Ingrédients pour le gratinage

15 cl **Crème liquide (fleurette)**
15 g **Maïzena**
1 **Piment d'Espelette**
3 c. à soupe **Crème chantilly**

fourchette.

10 Disposer 4 ronds de pain de mie dans un emporte-pièce en intercalant les couleurs et en les collant avec du blanc d'oeuf à l'aide d'un pinceau.

11 Creuser l'intérieur à l'aide d'un emporte-pièce de petite taille sans toucher la dernière tranche qui servira de socle.

12 Disposer les emporte-pièces contenant le pain de mie sur une plaque de four et enfourner pendant 15 minutes.

Étape 5

Dressage

1 Préchauffer le four sur la position grill à puissance maximale.

2 Ciseler l'estragon avec un couteau éminceur et réserver.

3 Dans le contenant en pain de mie, disposé dans un plat, mettre la barigoule et parsemer d'estragon.

4 Ajouter une demi-queue de homard hachée par personne et recouvrir d'appareil à gratinage à l'aide de la poche.

5 Passer sous le grill du four jusqu'à ce que les gratinés obtiennent une coloration uniforme.

6 Sortir les gratinés du four et dresser sur des assiettes. Ôter l'emporte pièce.

7 Agrémenter le plat avec des pinces de homard réchauffées dans la sauce américaine.