Christian Têtedoie

Entrées chaudes aux produits de la mer

Salade de homard rôti au beurre d'orange

1h10	40 min	30 min	0	472
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

1. Laver la carotte et le céleri puis les éplucher à l'aide d'un économe.
2. Les tailler en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur. Equeuter les pois gourmands.
3. Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole, plonger les pois gourmands.
4. Préparer un saladier avec de l'eau froide et des glaçons.
5. Vérifier la cuisson des pois à l'aide de la lame d'un couteau, si elle pénètre sans résistance alors les légumes sont cuits.
6. Déposer les poids gourmands dans le saladier d'eau glacée à l'aide d'une écumoire.
7. Cette action permet de stopper la cuisson et de garder les légumes croquants.
8. Égoutter les pois gourmands dans une passoire puis les ouvrir dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau d'office. Réserver.
9. Faire chauffer une poêle avec le beurre et un peu d'eau, faire cuire les dés de carotte et de céleri à couvert.
10. Les légumes doivent être tendres mais encore

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le homard

2 **Homard**
20 g **Beurre**

Ingrédients pour la sauce

50 cl **Jus d'orange**
100 g **Beurre**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Ingrédients pour la salade

200 g **Mesclun**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Citron(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

1 **Carotte(s)**

croquants.

11. Saler en fin de cuisson et réserver.
12. Laver l'orange. A L'aide d'un couteau éminceur, couper les deux extrémités. Poser l'orange sur une base puis retirer la peau en passant la lame entre la chair et la partie blanche. Puis prélever des segments, réserver.

100 g **Céleri-Rave**
50 g **Beurre**
25 cl **Eau**
200 g **Pois gourmands**
1 **Orange(s)**
1 **Ail des ours**

Étape 2

Cuisson des homards

1. Faire chauffer une grande casserole d'eau salée jusqu'à ébullition, plonger les homards pendant 4 minutes.
2. Égoutter les homards à l'aide dans une passoire puis les couper en deux dans le sens de la longueur.
3. Faire chauffer une poêle avec le beurre. Faire revenir les homards sur leurs deux faces pendant quelques minutes.
4. Retirer du feu puis décortiquer les pinces et les queues à l'aide d'un casse crustacé. Réserver.

Étape 3

Préparation de la sauce

1. Faire chauffer le jus d'orange dans une casserole sur feu vif, le faire réduire de moitié.
2. Couper le beurre en morceaux, l'incorporer au jus d'orange une fois réduit en fouettant vivement.
3. Saler, poivrer puis réserver.

Étape 4

Préparation de la salade

1. Laver le mesclun et le mettre dans un saladier. Presser le jus du citron.
2. Dans un bol, mélanger l'huile d'olive et le jus de citron, assaisonner de sel et de poivre.
3. Verser la vinaigrette sur le mesclun, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 5

Dressage

1. Napper le fond d'une assiette avec la sauce. Dresser des cercles à entremets, remplir le fond avec les dés de carotte et de céleri.
2. Ôter les cercles et disposer les morceaux de pois gourmands dessus.
3. Déposer des segments d'orange sur les pois gourmands.
4. Déposer la salade à côté des légumes.
5. Détailler le homard en tranches, les déposer harmonieusement sur l'assiette.
6. Décorer avec l'ail des ours et servir aussitôt.