

Entrées chaudes aux produits de la mer

Ravioles de homard breton à l'estragon



1h20 40 min 40 min 0 524

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des légumes et des croûtons

- 1 Tailler le bulbe de fenouil en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur, les réserver dans un bol. Réserver les pluches dans un autre bol.
- 2 Éplucher la carotte à l'aide d'un économe puis la tailler en brunoise. Réserver avec le fenouil.
- 3 Couper la tête d'ail en deux, la réserver. Equeuter l'estragon, réserver les queues pour le jus.
- 4 Hacher les feuilles d'estragon, réserver avec les pluches de fenouil pour la décoration.
- 5 Parer les tranches de pain de mie en ôtant les bords puis tailler des petits croûtons. Réserver sur une assiette.
- 6 Faire chauffer de l'huile d'olive dans une casserole puis déposer les dés de pain de mie.
- 7 Remuer à l'aide d'une cuillère en bois, assaisonner de sel et de poivre, cuire jusqu'à coloration.
- 8 Déposer les croûtons sur une assiette recouverte de papier absorbant à l'aide d'une écumoire.
- 9 Mettre les brunoises de carotte et de fenouil dans la même casserole avec de l'huile d'olive, faire chauffer. Assaisonner de fleur de sel, laisser suer pendant 3 à

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les ravioles

8 unité(s) entière(s) **Pâte à ravioles**
 1 **Homard**
 1 botte(s) **Estragon**
 1 **Gros sel**

Ingrédients pour le bouillon

20 cl **Crème liquide (fleurette)**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 1 c. à soupe **Concentré de tomate**
 25 cl **Vin blanc**
 1 c. à soupe **Cognac**
 20 g **Beurre**
 1 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 **Sel**

Ingrédient pour les croûtons

2 tranche(s) **Pain de mie**

- 10 Assaisonner de miel de sel, laisser suer pendant 4 à 4min à couvert.
- 11 Rectifier l'assaisonnement si nécessaire pendant la cuisson.
- 12 Quand les légumes sont fondants, les débarrasser dans un grand saladier.

Étape 2

Cuisson des ravioles et du homard

- 1 Porter de l'eau à ébullition dans la casserole qui a servi à la cuisson des légumes, assaisonner avec du gros sel.
- 2 Préparer un saladier d'eau froide.
- 3 Plonger les pâtes à raviole quand l'eau bout.
- 4 Quand les raviolis sont cuites, les prélever à l'aide d'une écumoire et les déposer dans le saladier d'eau froide.
- 5 Laisser l'eau à ébullition et plonger le homard à couvert à raison de 5 min par 500 g.
- 6 Sortir le homard de la casserole, le réserver dans un plat. Couper la tête et la réserver pour la sauce.
- 7 Décortiquer le reste du homard en cassant la carcasse pour récupérer la chair.
- 8 Utiliser un couteau pour les pinces du homard et bien récupérer la chair à l'intérieur. Réserver dans un saladier.
- 9 Couper la queue en deux dans l'épaisseur, ôter le boyau puis tailler en gros morceaux. Réserver dans le saladier.
- 10 Mettre quelques pincées d'estragon dans le saladier avec la chair de homard, mélanger à l'aide d'une cuillère à café.
- 11 Recouvrir le saladier de papier aluminium puis réserver dans un four à 120°C (Th.4) sans préchauffer.

Étape 3

Préparation du bouillon

- 1 Casser la tête du homard en morceaux pour la sauce, récupérer l'intérieur et réserver.
- 2 Couper la tête du homard à l'aide de ciseaux et réserver avec quelques pattes pour la décoration.
- 3 Faire chauffer de l'huile d'olive dans la même casserole puis déposer la tête d'ail coupée en deux.
- 4 Déposer les morceaux de carcasse, remuer à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à légère caramélisation.
- 5 Ajouter le concentré de tomate et laisser cuire 2min.
- 6 Verser le vin blanc pour déglacer puis ajouter le corail c'est-à-dire l'intérieur de la tête de homard.
- 7 Mouiller le tout et laisser réduire.
- 8 Rectifier l'assaisonnement avec du sel et laisser cuire 15min à petit bouillon.
- 9 Enlever l'écume à l'aide d'une cuillère en bois.
- 10 Passer le bouillon dans un chinois au-dessus d'un saladier en pressant bien les aliments pour en retirer le maximum de jus.

2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

0.5 **Fenouil(s)**
1 **Carotte(s)**
1 **Fleur de sel**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

- 11 Reverser le bouillon dans la casserole puis le faire réduire.
- 12 Verser la crème liquide dans le bouillon et mélanger. Ajouter le beurre.
- 13 Verser le cognac et émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le homard du four et disposer la tête et les pattes sur une assiette.
- 2 Disposer un bol sur l'assiette et disposer une raviole bien égouttée au fond.
- 3 Déposer un morceau de homard et un peu de garniture puis fermer le tout avec une deuxième raviole.
- 4 Émulsionner à nouveau le jus à l'aide d'un mixeur plongeant puis le verser sur la raviole à l'aide d'un pochon.
- 5 Déposer des croûtons, des pluches d'estragon et de fenouil sur les ravioles puis servir.