Davy Tissot

Fruits de mer

Homard breton rôti et chipirons poêlés à l'ail doux, risotto et chorizo ibérique

3h45	1h45	2h	0	453
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à gressin

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Faire chauffer l'eau dans une casserole pour la tiédir.
3. Verser la farine, le beurre pommade, le sucre, le sel, l'huile et l'eau tiède dans la cuve d'un batteur. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
4. Étaler la pâte jusqu'à ce qu'elle fasse 3 à 4 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
5. Tailler de fines baguettes de 15 cm de longueur à l'aide d'un couteau d'office.
6. Déposer les gressins sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
7. Enfourner pendant 6 minutes, laisser refroidir.

Étape 2

Préparation de l'aïoli

1. Préchauffer un four à 180°C (Th.6).
2. Hacher l'ail confit. Laver la pomme de terre.
3. Recouvrir une plaque de four avec du papier sulfurisé,

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour le homard

1 **Homard**

Ingrédients pour la pâte à gressin

250 g **Farine**
15 g **Beurre**
5 g **Sucre semoule**
9 g **Sel**
15 g **Huile d'olive**
100 g **Eau**

Ingrédients pour le risotto

50 g **Riz Arborio**
50 g **Chorizo**
50 g **Petits pois**
1 **Poivron(s)**
200 g **Seiche**
1 trait **Huile d'olive**
1 **Safran**

déposer la pomme de terre.

4. Enfourner pendant 30 minutes. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau, si la lame ne rencontre aucune résistance la pomme de terre est cuite.
5. Sortir la pomme de terre du four, la peler et la déposer dans un saladier.
6. Écraser la pomme de terre à l'aide d'un presse-purée.
7. Ajouter le jaune d'œuf, le safran, la moutarde, l'ail confit, mélanger à l'aide d'une fourchette.
8. Verser un peu de l'huile d'olive en fouettant énergiquement. Réserver.

Étape 3

Cuisson du risotto

1. Verser de l'eau et le safran dans une casserole, la porter à ébullition.
2. Quand l'eau bout, verser le riz, faire cuire pendant 20 minutes. Puis égoutter.
3. Préparer un saladier rempli d'eau froide et de glaçons. Ecosser les petits pois frais.
4. Porter à ébullition une autre casserole d'eau salée, plonger les petits pois. Faire cuire pendant 20 minutes.
5. Plonger les petits pois dans le saladier d'eau froide à l'aide d'une écumoire. Cette opération permet de stopper la cuisson et de conserver la couleur verte des petits pois.
6. Egoutter les petits pois et réserver.
7. Découper le chorizo en dés à l'aide d'un couteau éminceur, réserver.
8. Laver, épépiner et découper le poivron en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur.
9. Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive, faire sauter les poivrons et les seiches pendant environ 5 minutes.
10. Ajouter le chorizo, les petits pois et le riz dans la poêle.
11. Poursuivre la cuisson pendant quelques minutes, puis réserver au chaud.

Étape 4

Préparation du homard

1. Découper le homard à l'aide d'un couteau d'office en séparant les pinces du corps.
2. Porter une casserole d'eau à ébullition. Faire cuire le corps pendant 3 minutes et les pinces pendant 5 minutes.
3. Ôter la chair du homard à l'aide d'un casse-crustacés et réserver. Garder la carcasse pour la cuisson du jus de homard.

Étape 5

Préparation du jus de homard

1 **Sel**
1 **Glaçon(s)**

Ingrédients pour l'aïoli

1 **Pomme(s) de terre**
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
1 c. à soupe **Moutarde**
1 **Safran**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour le jus de homard

10 **Tomate(s)**
150 g **Beurre**
20 cl **Noilly Prat**
20 cl **Vin blanc**
2 **Carotte(s)**
2 branche(s) **Céleri-Branche**
3 **Oignon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

1. Laver et éplucher les carottes à l'aide d'un économe.
2. Tailler les carottes, le céleri et les tomates en mirepoix à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver.
3. Éplucher et émincer les oignons et l'ail à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver.
4. Faire chauffer un rondeau avec de l'huile d'olive.
5. Déposer la carcasse du homard au fond du rondeau, la faire dorer.
6. Quand la carcasse commence à dorer, ajouter le beurre, les carottes, le céleri, l'ail et les oignons.
7. Laisser dorer pendant 10 à 15 minutes, puis déglacer avec le Noilly Prat.
8. Ajouter les tomates, laisser réduire.
9. Sortir la casserole du feu quand le jus à réduit, égoutter la carcasse du homard.
10. Déposer la carcasse dans un torchon, la concasser en petits morceaux à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
11. Remettre le homard dans le rondeau sur feu moyen, laisser cuire pendant 5 minutes.
12. Déglacer avec le vin blanc, puis laisser réduire sur feu vif.
13. Mouiller ensuite à hauteur avec de l'eau. Porter à ébullition et laisser cuire pendant 25 minutes.
14. Ôter la casserole du feu, passer le jus au chinois.
15. Remettre le jus dans le rondeau, le faire réduire à la consistance souhaitée.

Étape 6

Dressage

1. Déposer le corps du homard dans une assiette avec quelques seiches.
2. Déposer le riz en longueur à l'aide d'une cuillère à soupe.
3. Déposer des gressins à côté du homard, dresser une noix d'aïoli dessus.
4. Décorer éventuellement avec du basilic. Servir chaud avec le jus du homard dans une saucière.