

Fruits de mer

Queue de homard à la vanille bourbon, compotée d'oignon rouge et gaufre salée



3h35 **55 min** **2h** **40 min** **733**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Réalisation de la compotée d'oignons

- 1 Éplucher les oignons avec un couteau d'office, les rincer sous un filet d'eau froide.
- 2 Les émincer le plus finement possible avec un couteau éminceur et les débarrasser dans un saladier.
- 3 Mettre dans une casserole les oignons émincés et le porto. Cuire à couvert pendant 2 heures sur feu doux en remuant très régulièrement.

Étape 2

Préparation du court bouillon

- 1 Éplucher les carottes avec un économiseur et les rincer à l'eau froide. Les couper en rondelles avec l'éminceur.
- 2 Éplucher les oignons avec le couteau d'office, les rincer également sous un filet d'eau froide. Emincer finement avec l'éminceur.
- 3 Verser l'eau dans une grande casserole et la faire frémir.
- 4 A frémissement, ajouter les carottes, le thym, le laurier et le céleri.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le homard

2 **Homard**
1 **Sel**
1 **Poivre**
4 **Pomme(s) de terre**

Ingrédients pour la vinaigrette

2 cl **Vinaigre balsamique**
20 cl **Huile de colza**
50 g **Moutarde**
1 unité(s) entière(s)
Gousse(s) de vanille
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la compotée d'oignons

1 kg **Oignon(s) rouge(s)**
30 cl **Porto**

- 5 Après 5 minutes de cuisson, ajouter les oignons.
- 6 Compter encore 5 minutes puis ajouter le vin blanc, laisser frémir de nouveau pendant 5 minutes.
- 7 Ajouter le sel, le poivre et laisser encore frémir pendant 10 minutes.

Étape 3

Cuisson des homards

- 1 Porter à ébullition et cuire les homards dans le court bouillon.
- 2 Pour déterminer le temps de cuisson, compter 1 minute pour 100 grammes.
- 3 Sortir les homards à l'aide d'une pince, les plonger dans un saladier d'eau froide pendant 5 minutes pour les rafraîchir.
- 4 Séparer les queues et réserver les têtes pour une autre recette.
- 5 A l'aide d'un éminceur, fendre les queues en deux dans la longueur d'un coup sec, les décortiquer.
- 6 Conserver les carapaces pour la décoration.
- 7 Nettoyer les demi-queues de homard en retirant le boyau, s'assurer qu'il ne reste pas de morceaux de carapace.
- 8 Réserver au frais.

Étape 4

Réalisation de la compotée d'oignons

- 1 Lorsque les oignons sont bien compotés (consistance d'une confiture), débarrasser dans un bol et réserver au frais.

Étape 5

Préparation de l'appareil à gaufres

- 1 Délayer la levure dans 1/4 d'eau légèrement tiédie.
- 2 Clarifier les oeufs. Les réserver dans deux bols différents.
- 3 Dans un saladier, mélanger le lait légèrement tempéré avec les jaunes à l'aide d'un fouet, ajouter la levure.
- 4 Ajouter la farine, mélanger le tout en continuant à fouetter pour obtenir un appareil homogène.
- 5 Faire fondre le beurre pendant quelques secondes au micro-ondes. Ajouter le reste d'eau et le beurre fondu.
- 6 Battre légèrement les blancs d'œufs avec le sel pour les rendre plus fluide sans les monter, les ajouter délicatement à l'appareil.
- 7 Couvrir le récipient de papier film, laisser reposer pendant 40 minutes dans un endroit tempéré.
- 8 Préchauffer le gaufrier.

Étape 6

Préparation des pommes de terre

Ingrédients pour l'appareil à gaufres

10 g **Levure de boulanger**
 25 cl **Eau**
 12.5 cl **Lait demi-écrémé**
 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
 250 g **Farine**
 125 g **Beurre**
 4 g **Sel**

Ingrédients pour le court bouillon

2.5 litre(s) **Eau**
 50 cl **Vin blanc**
 100 g **Carotte(s)**
 100 g **Oignon(s)**
 1 branche(s) **Thym**
 1 feuille(s) **Laurier**
 1 **Céleri-Branche**
 30 g **Gros sel**
 20 g **Poivre**

- 1 Cuire les pommes de terre en robe des champs pendant une vingtaine de minutes. C'est à dire, avec la peau.
- 2 Les pommes de terre sont cuites lorsque la lame d'un couteau y pénètre sans résistance.

Étape 7

Préparation de la vinaigrette à la vanille

- 1 Avec un couteau d'office, fendre la gousse de vanille et gratter la pour récupérer les graines. Les placer dans un bol.
- 2 Dans le bol contenant la vanille, mélanger la moutarde, le vinaigre balsamique, l'huile de colza, le sel et le poivre à l'aide d'un fouet.
- 3 Détendre légèrement à l'eau. Réserver au réfrigérateur.

Étape 8

Cuisson des gaufres

- 1 Réaliser des gaufres, les réserver dans un torchon pour les garder légèrement tièdes.

Étape 9

Préparation des pommes de terre

- 1 Découper les pommes de terre en fines rondelles avec un couteau éminceur, réserver.

Étape 10

Dressage

- 1 Dresser les demi-homards.
- 2 Disposer harmonieusement les pommes de terre et la compotée d'oignons sur les assiettes.
- 3 Servir les gaufres chaudes.
- 4 Présenter la vinaigrette à la vanille à part dans une verrine.