Christian Têtedoie

Fruits de mer

Homard et cromesquis de tête de veau, pommes fondantes

14h35	1h30	13h	5 min	873
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du veau

1. Faire cuire la tête de veau pendant 12h dans une marmite remplie d'eau.
2. Eplucher puis couper l'oignon en morceaux grossiers à l'aide d'un couteau de chef.
3. Eplucher puis couper la carotte en morceaux grossiers.
4. Mettre du gros sel dans la marmite de veau, ajouter les oignons et les carottes.
5. Cuire sur feu doux sinon la tête de veau perdra sa forme.
6. Débarrasser la tête de veau cuite sur une plaque de four, laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.
7. Sortir la tête de veau du réfrigérateur quand elle est bien froide, ôter la ficelle qui l'entoure.
8. Décortiquer la tête de veau, tailler la chair en brunoise c'est-à-dire en gros cubes, réserver dans un saladier.
9. Dégraisser partiellement les joues puis les tailler en brunoise, réserver dans le saladier. Conserver environ 100g de viande par personne. Réserver le reste pour une autre recette.

Mélanger les viandes à l'aide d'une cuillère à bois dans

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le homard

3 **Homard**
30 g **Beurre**

Ingrédients pour les pommes safranées

2 **Pomme(s) de terre**
2 pincée(s) **Safran**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour les cromesquis de tête de veau

1 **Tête(s) de veau**
1 **Oignon(s)**
1 pincée(s) **Gros sel**
1 **Carotte(s)**
40 g **Pruneau(x)**
40 g **Abricot sec**
40 g **Amande(s) effilée(s)**
40 g **Raisins secs**

10 le saladier.

11 Ajouter les amandes torréfiées, du pruneau en dés, des raisins secs et de l'abricot en dés. Mélanger.

12 Assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre puis mélanger.

13 Réaliser des boulettes de viande avec les mains.

14 Débarrasser les boulettes sur une assiette et réserver au réfrigérateur.

Étape 2

Cuisson du homard et préparation du consommé

1 Séparer les homards en deux pour séparer les queues des têtes.

2 Ficeler les queues de homard par deux à l'aide de ficelle de cuisine.

3 Cuire les queues dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 3 minutes.

4 Enlever les élastiques des pinces puis les ajouter avec les queues, elles vont cuire plus longtemps.

5 A l'aide d'une paire de ciseaux, couper les têtes en deux pour séparer la partie où il y a les petites pattes.

6 Découper les têtes de homard pour faire un décor pour le dressage, les déposer dans la casserole avec le reste du homard.

7 Sortir les queues de homard au bout des 3 minutes et les passer sous un filet d'eau froide pour les rafraîchir.

8 Séparer les éléments de la tête pour les casser en plus petits morceaux dans la cuve d'un robot muni d'une feuille.

9 On peut aussi utiliser un rouleau à pâtisserie dans une bassine pour concasser les morceaux de homard le plus fin possible.

10 Ôter la casserole du feu, mettre les pinces à rafraîchir sous l'eau.

11 Faire chauffer une casserole avec de l'huile d'olive.

12 Mettre les carapaces concassées dans l'huile quand elle est bien chaude.

13 Couper l'oignon et la carotte en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur.

14 Mettre la brunoise d'oignon et carotte dans la casserole avec les carapaces de homard.

15 Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois puis verser le cognac pour déglacer. Mouiller avec de l'eau à hauteur. Laisser mijoter.

Étape 3

Préparation des pommes de terre

1 Couper les pommes de terre épluchées en gros tronçons.

2 Arrondir légèrement les bords à l'aide d'un couteau.

3 Evider une partie des tronçons à l'aide d'une cuillère

2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
100 g **Chapelure**
50 g **Farine**
50 cl **Huile pour friture**

Ingrédients pour l'émulsion

2 c. à soupe **Huile d'olive**
4 cl **Cognac**
1 **Carotte(s)**
1 **Oignon(s)**
30 cl **Jus de carotte**
50 g **Beurre**
1 pincée(s) **Sel**
1 pincée(s) **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 tige(s) **Persil frisé**

parisienne. Ils serviront de socle pour les cromesquis.

4. Mettre les tronçons de pomme de terre dans une poêle, ajouter de l'eau à hauteur puis ajouter le safran, du sel et cuire pendant 10min.

Étape 4

Préparation du homard

1. Couper la ficelle des queues de homard et appuyer fortement sur les carapaces pour en faire sortir la chair.
2. Tirer sur la petite partie de la pince pour en faire sortir le cartilage.
3. Taper sur la pince à l'aide du dos d'un couteau pour couper la carapace puis extraire la chair à l'intérieur.
4. Faire de même pour toutes les pinces.
5. Ajouter du sel et le jus de carotte dans le consommé de homard.
6. Vérifier la cuisson des pommes de terre en piquant leur chair à l'aide de la lame d'un couteau. Si le couteau ressort facilement alors elles sont cuites.
7. Retirer les pommes de terre du feu quand elles sont cuites.
8. Faire chauffer l'huile dans une casserole pour faire frire les cromesquis.
9. Passer le consommé au chinois au dessus d'une casserole pour le filtrer.
10. Faire chauffer la casserole de consommé.
11. Sortir les boulettes de viande du réfrigérateur. Les rouler dans la farine, puis dans l’œuf, enfin dans la chapelure.
12. S'assurer que tous les morceaux soient bien imprégnés de farine, d’œuf et de chapelure.
13. Passer les boulettes une deuxième fois dans l’œuf puis dans la chapelure.

Étape 5

Finition du homard

1. Faire chauffer du beurre dans une poêle avec du sel.
2. Mettre les queues de homard sur le dos dans la poêle quand le beurre crépite.
3. Retourner les queues de l'autre côté, les faire colorer également.
4. Plonger les cromesquis dans l'huile chaude, les surveiller pour qu'ils ne brûlent pas.
5. On peut également faire cette opération dans une friteuse.
6. Sortir les cromesquis quand ils sont bien dorés, les déposer sur du papier absorbant.
7. Remettre les pommes de terre à chauffer.
8. Mettre le beurre dans le consommé pour monter au beurre c'est-à-dire lier la sauce en fouettant.
9. Attention à ne pas faire bouillir le consommé une fois le beurre incorporé, la liaison ne se ferait pas.

Étape 6

Dressage

1. Mettre les cromesquis sur les quartiers de pomme de terre safranées.
2. Couper les homards en tranches puis les déposer dans les assiettes.
3. Mettre les chairs des pinces à côté des homards.
4. Napper les assiettes de sauce à l'aide d'une cuillère à soupe.
5. Huiler des pluches de persil puis en décorer les assiettes, servir.