

*Fruits de mer*

Homard et croustilles 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 Éplucher puis couper l'oignon en morceaux grossiers à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Éplucher 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 croustilles 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.

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**

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

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.