



Homard de casier rôti au beurre breton demi-sel, boudin blanc des pinces, sauce civet de son corail au Kari gosse

Boudin blanc de homard

Farce :

Homard bleu	3 pièce de 500g/600g
Estragon/Cerfeuil	2g/2g
Filet de cabillaud	300g
Filet de volaille	200g
Sel fin	14g
Piment d'Espelette	1g
Blancs d'œuf	130g
Crème liquide	300g
Boyaux « naturins »	2 à 3m

Infusion :

Lait entier	25cl
Oignons	15g
Ail	1 gousse
Clou de girofle	1
Baie de poivre blanc	1
Thym	1 brin
Branche d'estragon	1
Branche de cerfeuil	1
Tête de homard	1

Préparation du lait infusé :

Préparer la garniture aromatique

Faire bouillir le lait dans une casserole avec tous les ingrédients aromatiques.

Ajouter la tête de homard et laisser infuser 1h en recouvrant d'un film alimentaire.

Passer le lait au chinois étamine et le réserver à 3C.

Préparation de la farce :

Pocher les homards 6 min par immersion dans un rondou d'eau bouillante.

Refroidir el tout dans un bain d'eau glacée.

Décarcasser les homards et couper les chairs en petits dés. Réserver.

Ciseler finement l'estragon et le cerfeuil. Réserver.

Mixer les chairs de cabillaud et de volaille au robot cutter bien froid, en ajoutant le sel, piment d'Espelette et les blancs d'œufs.

Ajouter le lait infusé froid en filet, puis la crème.

Débarrasser dans une calotte en inox.

Incorporer la garniture à l'aide d'une maryse.

Montage des boudins :

Placer la farce obtenue dans un poussoir et l'embosser dans les boyaux.

Pocher les boudins au four vapeur pendant 30 min à 75°C.

Sonder et stopper dès 60°C à cœur, puis les plonger dans de l'eau glacée.

Égoutter et réserver à 3°C après complet refroidissement.

Boudin noir aux herbes

Farce :

Épinards frais	600g
Huile d'olive	2Cl
Persil plat	15gr
Ciboulette	10g
Cerfeuil	10g
Lard de Colonnata	150g
Ail confit	35g
Fleur de Sel	24g
Poivre	3g
5 épices	3g
Sang de cochon	700g
Crème	20Cl
Boyaux de porc 34/36	2m

Confit d'oignon :

Oignons frais	1.300 Kg
Graisse de canard	100g
Air	20g
Thym	2 brins

Préparation du confit d'oignon :

Éplucher et ciseler finement le soignons, puis le faire confire 2h dans une casserole avec la graisse de canard, l'ail et le thym.

Les égoutter en les maintenant à température ambiante.

Préparation de la farce :

Éplucher et laver les épinards. Les faire sauter rapidement dans une poêle avec l'huile d'olive.

Les égoutter en les pressant dans une passoire et les concasser au couteau. Réserver.

Émincer finement les herbes, tailler le lard de Colonnata en petite brunoise et réduire l'ail confit en purée.

Mélanger dans une calotte en inox les oignons confits, les épinards, les fines herbes, le lard, l'ail confit, et les assaisonnements.

Incorporer le sang et la crème, puis rectifier l'assaisonnement si besoin.

Montage des boudins :

Embosser la farce obtenue dans les boyaux naturels ou la mouler pour en faire une terrine.

Pocher dans un rondou rempli aux trois quarts d'eau à 85°C pendant 20 min ou au four vapeur à la même température.

Refroidir complètement sur une grille recouverte d'un linge humide.

Civet de homard

Carcasses de homard	2kg
Concentré de tomate	80g
Echalotes émincées	200g
Carottes	100g
Tomates mondées, épépinées, concassées	500g
Ail	5g
Thym	PM
Vin rouge flambé	2L
Beurre	100g
Huile de pépin	PM
Kari Gosse	PM
Gingembre	150g

Colorer les carcasses à l'huile de pépin de raisin, ajouter le beurre.

Torréfier dans le beurre moussant le concentré de tomate et flamber.

Faire suer la garniture aromatique et le kari gosse, et l'ajouter aux carcasses.

Puis mouiller au 2/3 avec le vin rouge.

Terminer le mouillement à l'eau à hauteur. Cuire 45 minutes à couvert, filtrer et dégraisser.

Réduire jusqu'à gout souhaité.

Bisque de homard

Carcasses de homard	1kg
Concentré de tomate	20g
Echalotes émincées	50g
Tomates concassées	300g
Ail	5g
Thym	1 brin
Estragon	1 brin
Persil	1 brin
Vin blanc	6cl
Crème liquide	300g
Beurre	100g
Eau	PM

Colorer les carcasses à l'huile de pépin de raisin, ajouter le beurre.

Torréfier dans le beurre moussant le concentré de tomate, déglacer au vin blanc puis flamber au cognac.

Faire suer la garniture aromatique, et l'ajouter aux carcasses.

Ajouter la crème et mouiller à hauteur des carcasses à l'eau.

Cuire le jus 45 min à couvert, filtrer puis réduire.

Corail cuit

Corail de Homard	PM
------------------	----

Prélever le corail des têtes de homards et le réserver. Le rouler dans du film plastique et en faire une petite ballotine. Immerger le corail dans l'eau bouillante 15 min puis le refroidir dans une glaçante.

Réserver au frais

Dressage

Rôtir une queue de homard au beurre madame. Puis la tailler en 2 gros morceaux. 1 queue= 2 personnes.

Dans une assiette creuse, disposer 2 cuillères à soupe de sauce civet, la raviole glacée et le tronçon de homard rôti. Ajouter la bique émulsionnée autour. Faire un râpé de corail séché au-dessus de l'assiette.