

# Homard à la cardinale

## **Ingrédients pour 6 personnes :**

6 homards

### **Pour le court bouillon :**

5l d'eau, 3dl de vinaigre blanc, 100g de sel, 20g de poivre, 100g de fenouil en branches

### **Pour la sauce :**

1 carotte, 1 oignon, 1 échalote, 2 gousses d'ail, 1 bouquet garni, 30g de concentré de tomate, 2dl de vin blanc, 60g de beurre, 1l de fumet de poisson, 2dl de crème, 50g de beurre Pm : assaisonnement, piment, Maïzena

### **Pour la farce :**

La chair des pattes et des coudes, 200g de champignons de Paris, 500g de pousses d'épinards, 1 verre de Martini blanc, 1 dl de crème fraîche, Maïzena, huile d'olive

### **Pour les pinces au parmesan :**

Les pinces des homards, farine, œuf, parmesan râpé, huile de friture

### **Finition :**

3 truffes de 20g, beurre fondu

---

## **Le court-bouillon :**

Préparer le court bouillon en mélangeant tous les ingrédients, faire bouillir 10mn et y cuire les homards pendant 4mn. Décortiquer les pinces, les pattes et les « coudes » des homards. Couper en 2 dans la longueur les queues et retirer délicatement la chair. Réserver séparément les carapaces des queues et la tête, le corail, les parties crémeuses et la chair.

## **La sauce :**

Dans un sautoir, faire suer la garniture aromatique dans une noisette de beurre.

Saisir dans une cuillère d'huile d'olive, les têtes des homards concassées, pour les faire rougir.

Ajouter la garniture déjà suée puis le concentré de tomate.

Ajouter le vin blanc et 1l de fumet de poisson. Laisser mijoter 30mn et infuser le même temps hors du feu.

Filtrer finement. Crémer, ajouter les parties crémeuses et le corail. Lier avec un peu de Maïzena. Mixer avec le beurre.

## **La farce :**

Couper les champignons en petits dés. Cuire avec la crème et le Martini blanc.

Faire suer les épinards dans un filet d'huile d'olive et les égoutter en les pressant fortement. Concasser et ajouter aux champignons cuits. Lier fortement avec de la Maïzena pour obtenir la consistance d'une béchamel. Ajouter la chair des coudes et des pattes.

Imbriquer 2 ½ carapaces de queue pour obtenir un « S » (pour cela échanger une ½ carapace avec celle d'un autre homard). Remplir les carapaces des queues avec la farce.

Couper la chair de chaque demi-queue en 6 tronçons réguliers et les disposer sur la farce. Glisser entre chaque tronçon une lamelle de truffe. Lustrer l'ensemble avec un pinceau et du beurre fondu. Recouvrir d'une feuille de papier alu et réchauffer au four à 160° au dernier moment.

## **Les pinces :**

Paner à l'anglaise les pinces en les enrobant successivement de farine, œuf battu et parmesan râpé. Frire dans un bain d'huile à 180° pour obtenir des pinces dorées et croustillantes.

## **Dressage :**

Poser chaque queue au centre de 6 assiettes. Déposer dessus les pinces croustillantes.

Servir la sauce à part.

Accompagner d'un risotto mouillé avec du bouillon de homard.