

## Navarin de queue de homard aux légumes d'été

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

#### ***Pour le homard :***

*6 queues de homard décortiquées, beurre*

#### ***Pour la garniture :***

*100g de haricots verts, 100g de haricots beurre, 12 mini courgettes, 100g de pois gourmands, 100g de girolles « clou », sel, sucre, beurre*

#### ***Pour la sauce :***

*4 têtes de homards, huile d'olive, 1 oignon, 1 carotte, 1 fenouil, 1 cuillère de concentré de tomate, 2 cuillères de corail de homard récupéré sur des homards femelle, 2 cuillères de crème, 1 cuillère de beurre, 1dl de vin blanc, Maïzena*

---

### **La sauce :**

Concasser les têtes de homard à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Couper l'oignon, la carotte, le fenouil en dés de 5mm. Les faire suer dans un filet d'huile d'olive. Ajouter les têtes de homard, le vin blanc, le concentré de tomate et 34dl d'eau. Cuire 35mn à petits bouillons. Laisser infuser 20mn avant de filtrer. Réduire jusqu'à obtenir 3dl d'une sauce parfumée. Ajouter la crème, la moutarde et le beurre. Lier avec une pointe de Maïzena pour une sauce nappante. Ajouter le corail et faire bouillir 1mn/ mixer très finement.

### **Les légumes:**

Couper chaque légume en sifflets de 2cm. Les glacer à blanc séparément dans un peu d'eau de sel, sucre et une cuillerée à café de beurre.

Sauter rapidement les girolles dans une noisette de beurre et un peu de sel.

Mélanger tous les légumes et champignons.

### **La queue de homard :**

Rôtir les queues entières en les enrobant de beurre noisette.

### **Dressage :**

Poser une queue de homard au centre de chaque assiette. Napper de sauce. Répartir dessus les légumes.