

Fruits de mer

Homard breton rôti et chipirons poêlés à l'ail doux, risotto et chorizo ibérique


3h45

TEMPS TOTAL

1h45

PRÉPARATION

2h

CUISSON

0

REPOS

453

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le homard
1 Homard
Ingrédients pour la pâte à gressin

250 g **Farine**
15 g **Beurre**
5 g **Sucre semoule**
9 g **Sel**
15 g **Huile d'olive**
100 g **Eau**

Ingrédients pour le risotto

50 g **Riz Arborio**
50 g **Chorizo**
50 g **Petits pois**
1 **Poivron(s)**
200 g **Seiche**
1 trait **Huile d'olive**
1 **Safran**

Étape 1

Préparation de la pâte à gressin

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Faire chauffer l'eau dans une casserole pour la tiédir.
- 3 Verser la farine, le beurre pommade, le sucre, le sel, l'huile et l'eau tiède dans la cuve d'un batteur. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 4 Étaler la pâte jusqu'à ce qu'elle fasse 3 à 4 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 5 Tailler de fines baguettes de 15 cm de longueur à l'aide d'un couteau d'office.
- 6 Déposer les gressins sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 7 Enfourner pendant 6 minutes, laisser refroidir.

Étape 2

Préparation de l'aïoli

- 1 Préchauffer un four à 180°C (Th.6).
- 2 Hacher l'ail confit. Laver la pomme de terre.
- 3 Recouvrir une plaque de four avec du papier sulfurisé,

déposer la pomme de terre.

- 4 Enfourner pendant 30 minutes. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau, si la lame ne rencontre aucune résistance la pomme de terre est cuite.
- 5 Sortir la pomme de terre du four, la peler et la déposer dans un saladier.
- 6 Écraser la pomme de terre à l'aide d'un presse-purée.
- 7 Ajouter le jaune d'œuf, le safran, la moutarde, l'ail confit, mélanger à l'aide d'une fourchette.
- 8 Verser un peu de l'huile d'olive en fouettant énergiquement. Réserver.

Étape 3

Cuisson du risotto

- 1 Verser de l'eau et le safran dans une casserole, la porter à ébullition.
- 2 Quand l'eau bout, verser le riz, faire cuire pendant 20 minutes. Puis égoutter.
- 3 Préparer un saladier rempli d'eau froide et de glaçons. Ecosser les petits pois frais.
- 4 Porter à ébullition une autre casserole d'eau salée, plonger les petits pois. Faire cuire pendant 20 minutes.
- 5 Plonger les petits pois dans le saladier d'eau froide à l'aide d'une écumoire. Cette opération permet de stopper la cuisson et de conserver la couleur verte des petits pois.
- 6 Egoutter les petits pois et réserver.
- 7 Découper le chorizo en dés à l'aide d'un couteau éminceur, réserver.
- 8 Laver, épépiner et découper le poivron en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur.
- 9 Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive, faire sauter les poivrons et les seiches pendant environ 5 minutes.
- 10 Ajouter le chorizo, les petits pois et le riz dans la poêle.
- 11 Poursuivre la cuisson pendant quelques minutes, puis réserver au chaud.

Étape 4

Préparation du homard

- 1 Découper le homard à l'aide d'un couteau d'office en séparant les pinces du corps.
- 2 Porter une casserole d'eau à ébullition. Faire cuire le corps pendant 3 minutes et les pinces pendant 5 minutes.
- 3 Ôter la chair du homard à l'aide d'un casse-crustacés et réserver. Garder la carcasse pour la cuisson du jus de homard.

Étape 5

Préparation du jus de homard

- 1 **Sel**
- 1 **Glaçon(s)**

Ingrédients pour l'aïoli

- 1 **Pomme(s) de terre**
- 1 unité(s) entière(s)
- Jaune(s) d'oeuf**
- 1 c. à soupe **Moutarde**
- 1 **Safran**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour le jus de homard

- 10 **Tomate(s)**
- 150 g **Beurre**
- 20 cl **Noilly Prat**
- 20 cl **Vin blanc**
- 2 **Carotte(s)**
- 2 branche(s) **Céleri-Branche**
- 3 **Oignon(s)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**

- 1 Laver et éplucher les carottes à l'aide d'un économètre.
- 2 Tailler les carottes, le céleri et les tomates en mirepoix à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver.
- 3 Éplucher et émincer les oignons et l'ail à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver.
- 4 Faire chauffer un rondelle avec de l'huile d'olive.
- 5 Déposer la carcasse du homard au fond du rondelle, la faire dorer.
- 6 Quand la carcasse commence à dorer, ajouter le beurre, les carottes, le céleri, l'ail et les oignons.
- 7 Laisser dorer pendant 10 à 15 minutes, puis déglacer avec le Noilly Prat.
- 8 Ajouter les tomates, laisser réduire.
- 9 Sortir la casserole du feu quand le jus à réduit, égoutter la carcasse du homard.
- 10 Déposer la carcasse dans un torchon, la concasser en petits morceaux à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 11 Remettre le homard dans le rondelle sur feu moyen, laisser cuire pendant 5 minutes.
- 12 Déglacer avec le vin blanc, puis laisser réduire sur feu vif.
- 13 Mouiller ensuite à hauteur avec de l'eau. Porter à ébullition et laisser cuire pendant 25 minutes.
- 14 Ôter la casserole du feu, passer le jus au chinois.
- 15 Remettre le jus dans le rondelle, le faire réduire à la consistance souhaitée.

Étape 6

Dressage

- 1 Déposer le corps du homard dans une assiette avec quelques seiches.
- 2 Déposer le riz en longueur à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Déposer des gressins à côté du homard, dresser une noix d'aïoli dessus.
- 4 Décorer éventuellement avec du basilic. Servir chaud avec le jus du homard dans une saucière.