


Fruits de mer

Homard gratiné façon "place kléber" et barigoule de légumes d'hiver


2h10

TEMPS TOTAL

1h30

PRÉPARATION

40 min

CUISSON

0

REPOS

531

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
homard et le barigoule**
2 Homard

 160 g **Carotte(s)**

 60 g **Topinambour**

 30 g **Céleri-Rave**

 20 g **Châtaigne**

 10 g **Poitrine de porc
fumée**

 10 g **Oignon(s)**

 15 cl **Fond blanc de
volaille**

 1 **Sel**

 1 **Poivre**

 150 g **Pain de mie**

 150 g **Pain de mie**
**Ingrédients pour la
sauce américaine**
1 Bouquet garni

 10 g **Concentré de
tomate**

 20 g **Carotte(s)**
Étape 1

Cuisson du homard

- 1 Faire bouillir une grande quantité d'eau dans un faitout. Ajouter une poignée de sel.
- 2 A ébullition, plonger le homard dans l'eau.
- 3 Compter 2 minutes de cuisson pour 100 grammes de homard puis détacher les pinces et compter 2 minutes de cuisson supplémentaires pour ces dernières.
- 4 Décortiquer le homard en commençant par détacher les pattes.
- 5 Découper la carcasse avec des ciseaux pour extraire la chair. Réserver les carcasses pour la sauce.

Étape 2

Préparation de la sauce américaine

- 1 Eplucher les carottes et le céleri avec un économiseur puis les laver.
- 2 Tailler les légumes en mirepoix avec un couteau éminceur puis réserver.
- 3 Faire chauffer une sauteuse sur feu vif avec de l'huile

d'olive.

- 4 Faire sauter vivement les carcasses de homard et les légumes.
- 5 Lorsque la carcasse de homard devient rouge et que les légumes ont sué, flamber avec le cognac. Baisser sur feu moyen.
- 6 Ajouter le concentré de tomate, le bouquet garni et du piment d'Espelette.
- 7 Porter à ébullition puis écraser les carcasses avec un pilon.
- 8 Laisser cuire une quinzaine de minutes sur feu moyen.
- 9 Passer la sauce au chinois en écrasant énergiquement les carcasses avec un pochon.
- 10 Mettre la sauce filtrée dans une casserole et laisser réduire sur feu vif. La sauce doit être nappante.
- 11 Assaisonner de sel et de poivre puis réserver la sauce au chaud.

10 g **Céleri-Rave**
2 cl **Cognac**
1 **Piment d'Espelette**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Huile d'olive**

Ingrédients pour le gratinage

15 cl **Crème liquide (fleurette)**
15 g **Maïzena**
1 **Piment d'Espelette**
3 c. à soupe **Crème chantilly**

Étape 3

Préparation du barigoule

- 1 Eplucher l'oignon avec un couteau d'office et le ciseler finement avec un éminceur.
- 2 Eplucher les carottes, le céleri et le topinambour avec un économiseur.
- 3 Tailler tous les légumes (châtaignes incluses) en brunoise avec le couteau éminceur.
- 4 Faire chauffer une casserole avec le lard fumé et l'oignon ciselé. Les faire suer.
- 5 Ajouter les dés de légumes et mouiller à hauteur avec le fond blanc. Assaisonner.
- 6 Laisser cuire 30 minutes sur feu moyen puis après ce temps lier les ingrédients avec un peu de sauce américaine.

Étape 4

Préparation du gratinage

- 1 Faire chauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Dans une casserole, faire bouillir la crème avec la sauce américaine.
- 3 Compter 30cl de sauce américaine pour 15cl de crème.
- 4 Ajouter la maïzena mélanger avec une cuillère en bois puis débarrasser. Laisser refroidir.
- 5 Dans un saladier, fouetter la crème pour obtenir une crème fouettée.
- 6 Fouetter la sauce américaine mélangée à la crème puis alléger le tout avec la crème fouettée.
- 7 Mettre l'appareil dans une poche à douille à l'aide d'une maryse et réserver au réfrigérateur.
- 8 Tailler des ronds de pain de mie noir et blanc à l'aide d'un emporte-pièce.
- 9 Battre un blanc d'oeuf dans un bol à l'aide d'une

fourchette.

- 10 Disposer 4 ronds de pain de mie dans un emporte-pièce en intercalant les couleurs et en les collant avec du blanc d'oeuf à l'aide d'un pinceau.
- 11 Creuser l'intérieur à l'aide d'un emporte-pièce de petite taille sans toucher la dernière tranche qui servira de socle.
- 12 Disposer les emporte-pièces contenant le pain de mie sur une plaque de four et enfourner pendant 15 minutes.

Étape 5

Dressage

- 1 Préchauffer le four sur la position grill à puissance maximale.
- 2 Ciseler l'estragon avec un couteau éminceur et réserver.
- 3 Dans le contenant en pain de mie, disposé dans un plat, mettre la barigoule et parsemer d'estragon.
- 4 Ajouter une demi-queue de homard hachée par personne et recouvrir d'appareil à gratinage à l'aide de la poche.
- 5 Passer sous le grill du four jusqu'à ce que les gratinés obtiennent une coloration uniforme.
- 6 Sortir les gratinés du four et dresser sur des assiettes. Ôter l'emporte pièce.
- 7 Agrémenter le plat avec des pinces de homard réchauffées dans la sauce américaine.