



Homard Rôti Émulsion à la Verveine et Jeunes Légumes

Ingrédients pour 10 couverts

- | | |
|--|-------------|
| • FUMET de HOMARD Premium CHEF® | 85 g |
| • Homard (gros) | 5 pièces |
| • Fèves | 500 g |
| • Mini carottes | 30 pièces |
| • Mini fenouil | 10 pièces |
| • Échalote | 2 pièces |
| • Gousse d'ail en chemise | 1 pièce |
| • Verveine fraîche | pm |
| • Crème liquide | 15 cl |
| • Beurre | 90 g |
| • Huile d'olive | 5 cl |
| • Thym | pm |
| • Poivre noir en grains | pm |



Progression de la recette

- Détacher les queues et les pinces, récupérer le corail et les parties crémeuses et réserver les têtes pour une autre utilisation.
- Cuire les homards dans de l'eau bouillante salée aromatisée de poivre noir et de thym (3 minutes pour les queues et 5 minutes pour les pinces).
- Décortiquer les queues et les pinces et réserver.
- Cuire les légumes à l'anglaise, retirer la peau des fèves.
- Dans un sautoir, terminer la cuisson des homards avec l'huile d'olive, 30g de beurre, l'ail en chemise et une branche de thym.
- Réserver les queues et les pinces sur une grille, ajouter les échalotes taillées en mirepoix dans le sautoir et donner une belle coloration blonde.
- Dégraisser partiellement le sautoir (réserver le gras de cuisson) et déglacer avec le **FUMET de HOMARD Premium CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi.
- Réduire d'un tiers, ajouter la verveine, la crème et cuire 5 minutes à feu doux.
- Mélanger le corail et les parties crémeuses avec 60 g de beurre afin d'obtenir un beurre de corail homogène.
- Mélanger la moitié de la sauce avec la moitié du beurre de corail et mixer l'ensemble puis l'ajouter au reste de la sauce et cuire 5 minutes sans ébullition.
- Couper les queues de homard en deux dans le sens de la longueur.
- Glacer les légumes avec le gras de cuisson des homards.
- Passer la sauce au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement et monter avec le reste du beurre de corail si nécessaire.