

COCOTTE DE HOMARD AUX MARRONS ET AUX TRUFFES PAR JOËL ROBUCHON

PRÉPARATION

1h30

TEMPS DE CUISSON

35 minutes

PORTIONS

2 personnes

INGRÉDIENTS



- 1 homard breton femelle de 800g
- 40 g de petits dés de truffe
- 10 pièces de marrons épluchés
- 1 bouquet garni
- 4 quartiers de tomate confite
- 10 feuilles de basilic
- 1 gousse d'ail pelée fendue en deux, germe retiré
- 1 branchette de romarin

- 1 anis étoilé
- 1 pincée de curry
- 50 + 50 g de beurre
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 dl de bouillon de volaille
- 570 g de farine
- 100 g de blancs d'œufs
- 100 g d'œufs entiers
- 1 pincée de sucre et de sel

INSTRUCTIONS

1. Mélangez la farine avec les blancs, les œufs entiers, la pincée de sel et de sucre.

Couvrez et laissez reposer au moins 1 heure au réfrigérateur.

2. Plongez les homards 1 minute dans de l'eau bouillante. Séparez les queues de la tête. Tronçonnez chaque queue en quatre morceaux. Séparez les pinces des têtes, décortiquez-les et réservez-les avec les tronçons. Fendez la tête en deux, supprimez la poche sableuse, retirez le corail et tamisez-le. Concassez la tête de homard.

3. Mélangez 50 g de beurre avec le corail de homard.

4. Préchauffez le four à 200°C.

5. Préparez le jus de homard : Saisissez la tête de homard concassée dans de l'huile d'olive très chaude. Ajoutez l'échalote, l'ail, le concentré de tomate, le thym, l'estragon, le sel et le poivre. Mouillez avec 1 dl de Champagne Rosé et compléter à hauteur d'eau froide, couvrez et laissez cuire 10 minutes à frémissement. Passez le jus en pressant fortement pour bien tout récupérer.

Faites suer le fenouil émincé dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajoutez les pistils de safran et la tomate confite.

Mouillez avec le jus de homard et faites cuire à couvert. Passez au mixer. Récupérez le jus de cuisson après l'avoir passé au chinois étamine.

6. Dans un sautoir faites colorer les marrons dans le beurre restant. Recouvrez-les du bouillon de volaille et ajoutez le bouquet garni. Faites cuire au four à couvert pendant 15 minutes.

Les marrons cuits, les retirer et augmenter la température du four à 240°C.

7. Assaisonnez de sel, poivre et curry les tronçons et les pinces de homard. Dans une poêle faites-les colorer dans de l'huile d'olive très chaude, sans les cuire. Retirez-les.

8. Dans une cocotte, mettez les tronçons de homard avec les pinces. Ajoutez les feuilles de basilic, la gousse d'ail, l'anis étoilé, la branchette de romarin, le jus de homard, les dés de truffe, le beurre de corail et les marrons. Mettez le couvercle. Lutez de pâte et faites cuire au four 10 mn à 240°C.

9. Pour servir, cassez le lut et jetez la pâte. Disposez les morceaux de homard et leur garniture dans des assiettes chaudes, nappez de jus et servez aussitôt.