

# Homard rôti et rubans de légumes cuits au wok au gingembre japonais, sauce bisque aux épices thaï flambée au Cointreau et frisée de tortilla

• Nombre de personnes : 4 personnes • Difficulté : Elaboré • Temps de préparation : 30 mn • Temps de cuisson : 1h



RESTAURANT LE PETIT MANOIR  
Le Prieuré de St Blaise – 49520 NOYANT LA GRAVOYERE

## Ingrédients :

- 2 homards (600/800 gr/pièce)
- 3 litres de fumet de poisson
- 1 carotte
- 3 tomates
- 1 tige de thym
- 2 bâtons de citronnelle
- 4 feuilles de citron vert
- 4 citrons verts séchés
- 10 clous de girofle
- Gingembre japonais
- 30 g de pâte de curry rouge
- 30 g de pâte de curry vert
- 10 graines de coriandre
- 10 graines de poivre noir
- 75 g de farine
- 5 cl Cointreau
- 5 cl Cognac
- 1 feuille de tortilla

## Pour les légumes sautés :

- 1 botte d'asperges
- 10 mange-tout
- 1 courgette
- 1 carotte



## Préparation :

• Préparation du homard : Mettre à chauffer le fumet de poisson. A l'ébullition, plonger les homards et retirer la casserole du feu. Au bout de 16 minutes, retirer les homards, les rafraîchir et les couper en deux dans le sens de la longueur (de la tête vers la queue). Vider la tête, dégager la chair des pinces et la mettre dans la coque du homard. Arroser d'un filet d'huile d'olive, saler, poivrer et conserver au réfrigérateur. Réserver le fumet de poisson.

• Préparation des légumes sautés : Laver la courgette, la carotte et les mange-tout, les couper finement à l'aide d'une mandoline dans le sens de la longueur. Peler les asperges et les blanchir « Al dente ».

• Préparation de la sauce : Mettre les coques des pinces, les pattes cassées des homards et les légumes lavés et coupés dans une casserole. Faire dorer légèrement. Ajouter toutes les autres épices (sauf le gingembre japonais) et continuer la

cuisson. Quand la préparation commence à coller légèrement à la casserole, faire flamber avec le Cointreau et le Cognac. Déglacer ensuite avec le fumet de poisson et laisser mijoter pendant 45 minutes en remuant de temps en temps. Passer la préparation au chinois et réserver.

• Préparation de la tortilla : Rouler la tortilla sur elle-même et couper en travers de façon à obtenir des rubans de ½ cm de largeur. Faire frire dans une friteuse jusqu'à obtenir des rubans croustillants et dorés.

• Présentation du plat : Préchauffer le four à 225° pendant 10 minutes et cuire les homards pendant 7 minutes. Faire réduire la sauce et pendant ce temps faire sauter les légumes dans le wok avec le gingembre japonais. Placer les ½ homards sur les assiettes, poser les rubans de légumes dessus et napper de sauce. Terminer par une frisée de tortilla.

## Conseil du Sommelier

Ce plat aux mille saveurs se mariera avec bonheur à un Savennières aux notes florales, fruitées et minérales. Equilibré, ce Savennières évoquera subtilement les notes d'agrumes tout en exprimant des arômes de fruits mûrs à chair blanche rappelant le miel et la cire d'abeille.