

*Riz*

# Risotto carnaroli et homard poché, jus de crustacé aux écorces d'agrumes

**2h45**

TEMPS TOTAL

**1h**

PRÉPARATION

**1h45**

CUISSON

**0**

REPOS

**885**

CALORIES

## Étape 1

Réalisation de la marmelade d'agrumes

- 1 Presser le jus de citron vert et le réserver dans un verre.
- 2 Prélever les zestes de l'orange et du pamplemousse avec un zesteur ou à défaut un économe. Retirer le zeste, c'est à dire la peau blanche sous le zeste, puis émincer finement.
- 3 Mettre les zestes dans une casserole puis les couvrir d'eau froide et mettre à chauffer.
- 4 Porter le tout à ébullition puis rafraîchir les zestes immédiatement, répéter l'opération 5 fois.
- 5 Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre, ajouter le jus de citron vert.
- 6 Ajouter les zestes blanchis et les confire à feu doux durant une vingtaine de minutes jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

## Étape 2

Préparation des homards

- 1 Mettre une grande marmite d'eau à bouillir. Une fois en

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le homard

1 kg **Homard**  
3 cl **Beurre clarifié (ghee)**

### Ingrédients pour la sauce

1 **Oignon(s)**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 branche(s) **Thym**  
2 **Tomate(s)**  
50 cl **Vin blanc**  
50 cl **Crème liquide (fleurette)**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**

### Ingrédients pour le risotto

250 g **Riz long**  
1 **Oignon(s)**  
15 cl **Vin blanc**  
40 cl **Bouillon de volaille**

ébullition, plonger les homards.

- 2 Compter 6 minutes de cuisson pour des homards de 500g.
- 3 Remplir un grand récipient d'eau froide, par exemple un évier. A la fin de la cuisson, plonger immédiatement les homards dedans pour les rafraîchir.
- 4 Décortiquer les homards en commençant par détacher les pinces du corps.
- 5 Retirer le cartilage de la chair en une seule fois en effectuant un mouvement de gauche à droite sur le petit bout de la pince et en tirant dessus.
- 6 Avec les ciseaux, ouvrir les pinces en découpant au centre, sur les jointures, puis sortir la chair.
- 7 Décortiquer également les queues de homard avec les ciseaux. Pratiquer 2 incisions le long de la carapace de part et d'autre de l'abdomen, sur la longueur.
- 8 Ouvrir le homard, décoller la chair avec la main. L'extraire de la carapace.
- 9 Parer si nécessaire ou essuyer avec un papier absorbant. Réserver l'ensemble sur une assiette.
- 10 Éviter de laver la chair à l'eau pour ne pas altérer son goût.
- 11 Détailler les queues des homards en lamelles avec un couteau d'office, prendre soin de réaliser un nombre pair.
- 12 Réserver le tout sur une assiette au réfrigérateur et réserver les carcasses dans un saladier.

40 g **Beurre**  
50 g **Parmesan**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

#### **Ingrédients pour la marmelade d'agrumes**

1 **Pamplemousse**  
1 **Orange(s)**  
1 **Citron(s) vert(s)**  
10 cl **Eau**  
50 g **Sucre semoule**

### **Étape 3**

#### Finition de la marmelade

- 1 Récupérer les zestes confits et les hacher au couteau éminceur, réserver dans un ramequin.

### **Étape 4**

#### Réalisation du jus de crustacé

- 1 Avec un couteau d'office, éplucher l'oignon, puis le laver.
- 2 L'émincer finement, le réserver dans un saladier.
- 3 Éplucher la gousse d'ail, la couper en deux afin d'en retirer le germe, réserver dans un ramequin.
- 4 Laver les tomates, ôter les pédoncules avec la pointe du couteau d'office, les tailler grossièrement en dés. Réserver dans un saladier.
- 5 Rincer à l'eau tiède la branche de thym frais.
- 6 Mettre à chauffer un petit rondelle avec un filet d'huile d'olive, faire suer les oignons sans coloration.
- 7 Lorsqu'ils commencent à devenir translucides, ajouter les tomates, l'ail et le thym.
- 8 Faire revenir quelques instants puis déglacer avec la totalité du vin blanc.
- 9 Réduire le vin blanc quasiment à sec puis ajouter les carcasses de homards.

Faire revenir 1 minute en mélangeant, mouiller avec la

10 crème.

11 Faire réduire à petit bouillon jusqu'à ce que le jus épaississe.

12 Le jus doit être onctueux, ni trop épais, ni trop liquide.

## Étape 5

### Préparation du risotto

1 Verser le bouillon de volaille dans une casserole, le mettre à chauffer.

2 Éplucher l'oignon, le laver et le ciseler finement.

3 Faire chauffer le beurre dans une casserole. Lorsqu'il est moussant, faire suer l'oignon ciselé pendant 2 minutes.

4 Ajouter ensuite le riz et continuer la cuisson durant 2 minutes tout en remuant.

5 Déglacer avec le vin blanc, le réduire à sec. Verser le bouillon de volaille au fur et à mesure que le riz absorbe le liquide.

6 En même temps, vérifier la texture du jus, le passer dans une nouvelle casserole à travers un chinois, réserver au chaud.

7 Une fois le riz cuit, ajouter le parmesan râpé et rectifier l'assaisonnement.

## Étape 6

### Finition du homard

1 Faire chauffer un sautoir avec le beurre clarifié, mettre le homard et le réchauffer à feu doux (pinces et lamelles).

## Étape 7

### Dressage

1 Dans des assiettes creuses, dresser au centre le risotto dans des cercles à entremet.

2 Poser dessus les lamelles de homard et les pinces.

3 Émulsionner le jus de crustacé au mixeur plongeant, le verser tout autour.

4 Déposer quelques pointes de marmelade d'agrumes sur le homard.

5 Décorer éventuellement avec des tuiles de parmesan : déposer des petits tas de parmesan fraîchement râpé sur un plat recouvert de papier sulfurisé, faire cuire pendant environ 5 minutes dans un four préchauffé à 210 °C.