



Entrées chaudes aux produits de la mer

Infusion de homard



1h15 **45 min** **30 min** **0** **351**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du homard

- 1 Détacher doucement la tête du homard en la tournant puis en la tirant. La mettre de côté.
- 2 Introduire une baguette dans le corps en passant par la queue.
- 3 Prendre un chalumeau, le passer sur la carcasse, du haut vers le bas.
- 4 L'introduction de la baguette permet à la chair de ne pas se rétracter.
- 5 Quand la chair devient rouge, fermer le chalumeau. Presser la carcasse avec les mains puis découper la partie ventrale avec des ciseaux. Retirer la queue de homard. Réserver les carcasses avec la tête.
- 6 Retirer la baguette dans la queue de homard puis couper celle-ci dans la longueur. La réserver.
- 7 Dans un faitout, mettre les carcasses coupées en morceaux. A l'aide de ciseaux, découper les pattes et la tête de homard, les ajouter dans le faitout.
- 8 Couvrir d'eau à hauteur et mettre à chauffer sur feu vif.
- 9 Mettre la moitié du beurre dans une casserole sur feu vif, ajouter un peu d'estragon.

Ajouter les moules. Mélanger et les laisser s'ouvrir

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'infusion

2 **Homard**
0.5 botte(s) **Estragon**

Ingrédients pour les moules

1 litre(s) **Moules**
0.5 botte(s) **Ciboulette**
1 tige(s) **Estragon**
20 g **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

100 g **Autre algue**
4 pincée(s) **Algue(s) déshydratée(s)**

Ingrédients pour l'huile de homard

30 cl **Huile de pépins de raisins**

- 10 Ajouter les moules, mélanger et les laisser cuire pendant une à deux minutes.
- 11 Une fois les moules ouvertes, les débarrasser dans un plat et retirer les coquilles.
- 12 Prendre l'estragon, couper grossièrement les tiges et les feuilles, les mettre dans la gourde.
- 13 Ajouter les queues de homard dans la gourde. Fermer et réserver.
- 14 Prendre l'algue kombu, l'émincer finement. Réserver.
- 15 Filtrer le consommé de homard et le verser dans une théière. Réserver.
- 16 Pour préparer une huile de homard, concasser très finement les carcasses de homard, ajouter de l'huile de pépin de raisin et laisser infuser pendant deux heures à 70 °C.
- 17 Ciseler la ciboulette.
- 18 Mettre le reste de beurre dans une casserole. Faire chauffer sur feu doux.
- 19 Ajouter les moules décortiquées et la ciboulette. Remuer le temps de les faire réchauffer. réserver.
- 20 Faire chauffer le consommé sur feu doux.
- 21 Ouvrir la gourde de homard et verser le consommé dedans. Fermer et laisser infuser.

Étape 2

Dressage

- 1 Sur une assiette de dressage, poser les algues puis les moules.
- 2 Napper d'un peu de jus de cuisson des moules.
- 3 Verser un peu d'huile de homard, puis quelques fines paillettes d'algues séchées.
- 4 Déposer dessus une demi queue de homard puis quelques herbes infusées. Déguster.