

Queue de homard cuite sous vide, sabayon aux pommes vertes et coriandre, polenta souple et oignon brûlé |

Recette pour 4 personnes

Description

Une autre façon d'apprêter le homard!

L'astuce du chef

Nous n'utilisons pas les pinces du homard dans cette recette, mais vous pouvez les pocher pendant 5 min dans le bouillon du beurre de homard.

Le poids d'un homard vivant pour une personne devrait être environ 400gr.

Ingrédients

Pour le homard

- 4 Unité(s) Homard vivant (400gr)
- 1 Gousse(s) Ail écrasé
- 30 Gr Beurre
- Sel et poivre

Pour le sabayon

- 100 Ml Jus de pomme
- 15 Ml Vinaigre de cidre
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 100 Gr Beurre clarifié
- 0.50 Unité(s) Pomme verte
- 6 Branche(s) Coriandre fraîche
- 0.50 Unité(s) Citron
- 50 Ml Vin blanc
- 100 Gr Échalote
- Sel et poivre

Pour les oignons

- 2 Unité(s) Oignon
- 2 Branche(s) Thym
- 2 Gousse(s) Ail écrasé
- 500 Ml Bouillon de légumes
- Sel et poivre

Pour la polenta souple

- 100 Gr Polenta fine
- 150 Ml Fumet de poisson
- 350 Ml Crème 35% à cuisson
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **bain marie** à **150 F°**

Pour la mise en place

Épluchez les oignons et coupez légèrement la racine afin d'obtenir une assise. Coupez le chapeau au premier quart de l'oignon.

Écrasez deux gousses d'ail. Ciselez les échalotes, prélevez les zestes et le jus du citron, hachez la coriandre et taillez les pommes en fine brunoise (prenez soin d'ajouter un peu de jus de citron afin que vos pommes ne s'oxydent pas).

Détachez les queues du reste du corps du homard puis collez-les ventre contre ventre en prenant soin de glisser votre gousse d'ail écrasée entre les deux, enfin ficellez-les solidement (ficelle à rôtir), placez-les dans la poche de cuisson et mettez sous vide.

Pour la cuisson du homard

Il vous faudra compter 30 à 35 minutes de cuisson à 65°C dans votre bain marie (attention, si vous mettez trop de poches en cuisson simultanément vous perdrez la chaleur de l'eau. Pour éviter cela, programmez votre sonde ou thermoplongeur 3 à 4 degrés au-dessus de la température demandée). À la sortie, plongez immédiatement le sac dans une eau glacée afin de stopper la cuisson. Au moment de servir, sortez les queues du sac, décortiquez-les, et poêlez-les au beurre jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

Pour le sabayon

D'abord, clarifiez le beurre (faites-le fondre à la casserole sans le faire bouillir puis écumez les impuretés qui remontent la surface).

Ensuite, dans une casserole moyenne, ajoutez le jus de pomme, le vin blanc, le vinaigre, l'échalote et une pincée de sel, puis laissez réduire presque à sec ou jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Clarifiez maintenant vos œufs et placez les jaunes dans la réduction obtenue. Ajoutez-y une pointe d'eau froide et commencez à fouetter. Mettez-vous sur le feu à puissance minimum et émulsionnez votre sabayon comme une béarnaise. Au final incorporez doucement le beurre clarifié puis enfin la coriandre, la brunoise de pomme, un peu de zeste de citron et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Réservez.

Pour les oignons

Dans une poêle, mettez une bonne dose d'huile d'olive. Ajoutez la seconde gousse d'ail écrasée et les branches de thym. Assaisonnez légèrement de sel et poivre du moulin vos oignons côté tête coupée. Puis laissez les colorer longtemps et à feu doux dans la poêle (attendre une coloration presque brûlée, le goût de vos oignons n'en sera que meilleur), puis mettez-les sur une plaque allant au four, tête en haut et mouillez avec le fond de légumes chaud, jusqu'à mi-hauteur.

Fermez hermétiquement votre plat à l'aide d'un couvercle ou de papier d'aluminium et cuire au four 15 à 20 minutes à 420°F (cuisson braisée). Sortez-les du four et vérifiez la cuisson. Réservez.

Pour la polenta

Dans une casserole moyenne, mettez la crème et le fumet de poisson, assaisonnez bien de sel et poivre du moulin puis portez à ébullition. Ajoutez maintenant la polenta en pluie sans cesser de remuer. Continuez la cuisson pendant 2 à 4 minutes, gouttez, rectifiez l'assaisonnement, réservez.

Pour le dressage

Dans une assiette plate de votre choix, à l'aide d'un emporte pièce rectangulaire, déposez de la polenta, puis la queue de homard sur celle-ci. Juste à côté, déposez un oignon brûlé, ajoutez le sabayon sur le homard ainsi que quelques pointes ici et là dans l'assiette. Finissez par quelques peluches de coriandre, un peu de brunoise de pomme et du piment d'Espelette. Dégustez chaud!

Bon appétit!