

HOMARD BRETON RÔTI, CHATÂIGNES ENTIÈRES, BOUILLON JAUNE CURRY

Chef : Nicolas Le Bec

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 15 min



INGRÉDIENTS

4 homards de 500 à 600 g pièce
24 marrons au naturel égouttés
1 pomme Granny Smith
2 feuilles de laurier
1 cuil. à café d'huile de noisette
Sel de mer

La sauce :

20 cl de fumet de poisson
½ gousse d'ail
1 petit morceau de racine de curcuma frais
1 pincée de curry
20 g de beurre
1 cuil. à café d'huile d'olive vierge Sel, poivre

PRÉPARATION

- Préchauffez le four sur « Préchauffage rapide » à 200°C.
- Dans un faitout haut, portez à ébullition 2 l. d'eau additionnée de 2 cuil. à soupe de gros sel de mer.
- Plongez les homards 1 min. Retirez-les et égouttez-les.
- Placez-les dans un plat à four avec les marrons et les feuilles de laurier. Versez l'huile de noisette, enfournez et laissez cuire 10 min.
- Entre-temps, mixez ensemble : le fumet de poisson, la demi-gousse d'ail, 1 cuil. à café de curcuma finement râpé, le curry, le beurre, l'huile d'olive. Passez au chinois, salez et poivrez.
- Fendez et entrouvrez la carapace des homards, nappez la chair de sauce au curry, répartissez les marrons.
- Décorez de lamelles de Granny Smith et servez aussitôt.

Le conseil du sommelier :

Riesling « St Hyppolite » 2000, Domaine Marcel Deiss.

Où les trouver :

- Les homards : pensez à les commander chez votre poissonnier, pour être sûr de les avoir de même taille.
- Le curcuma frais : dans les épiceries indiennes ou exotiques et aussi sur le net. Vous pouvez couper le rhizome en morceaux et les congeler enveloppés dans du papier d'aluminium. Une fois décongelés vous devrez les hacher très fin au lieu de les râper.