



303 route du Port - 74290 TALLOIRES - France - LAC D'ANNECY - TEL 00 33 (0)450 60 72 01 - FAX 00 33 (0) 450 60 73 05

<http://www.perebise.com>



[reception@perebise.com](mailto:reception@perebise.com)

## Le Homard Bleu

Pour 4 personnes recette homard

### Ingrédients

- 2 beaux homards bretons de 500/600 grammes pièces
- 2 oignons
- 4 échalotes
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- Thym
- Laurier
- Sel, poivre de Cayenne
- 3 litres de vin blanc (Chablis)
- 3 décilitres de crème fraîche
- 1 g d'agar-agar

### Garniture :

- 1 carotte
- 1 navet
- 1 courgette
- Persil

### Recette

- Faire un court-bouillon avec le vin blanc de Chablis et un peu d'eau.
- Ajouter la garniture aromatique -carottes – oignons – échalotes – assaisonnement.
- Lorsque le court-bouillon arrive à ébullition, y plonger les homards à cuire pendant 4 minutes
- Ôter les queues et laisser cuire les pinces 4 minutes de plus.
- Passer le court-bouillon au chinois étamine et faire réduire à glace.
- Crémer, faire reprendre l'ébullition.
- Vérifier l'assaisonnement et passer à l'étamine.

### Pendant la confection de la sauce :

- Décortiquer les homards et les couper en deux dans le sens de la longueur.
- Tailler les légumes de garniture à la cuiller à pomme parisienne : carotte, navet, courgette et les cuire à l'eau salée.
- Prendre 100 g de sauce blanquette. Ajouter un gramme d'agar-agar. Faire bouillir et couler dans une plaque. Tailler quatre bandes

### Dressage :

- Disposer les bandes de gelée au fond de l'assiette. Ajouter les demi-queues et les pinces de homard qui ont été préalablement chauffées dans la sauce. Ajouter les légumes et servir la sauce blanquette à part dans un petit pot.
- Décor : cerfeuil et antenne de homard.