

SALADE DE HOMARD AUX LÉGUMES CROQUANTS & GIROLLES MARINÉES

RECETTE DE JEAN-CHARLES DARROZE

INGRÉDIENTS

Salade

5 homards de 500 g, 1 carotte grosse, 1 poivron rouge, 2 courgettes, 3 asperges vertes, germes de poireaux et roquette

Girolles marinées

25 cl de vinaigre balsamique, 50 cl d'eau, 50 cl de vin blanc sec, 10 g de sucre, 5 g de baies roses; 5 g de moutarde, 300 g de petites girolles

Gelées de carotte

10 cl de jus de carottes, 2 cl de sauce soja sucrée, 1 g d'agar-agar

Vinaigrette

25 cl d'huile d'olive, 4 cl de vinaigre balsamique, 10 g de ciboulette ciselée, 10 g d'échalotte ciselée, 10 g de pimiento del piquillo, 10 g de persil hâché

DÉVELOPPEMENT DE LA RECETTE

Mélanger tous les ingrédients de la marinade (vinaigre balsamique, sel, poivre, sucre, vin blanc et épices) et les faire bouillir, puis verser sur les girolles. filmer & laisser mariner pendant 4 h au minimum.

Cuire le homard entier dans de l'eau bouillante salée. 4 minutes après reprise de l'ébullition.

Le décortiquer entièrement. Couper la queue en 2 dans le sens de la longueur.

Tailler les légumes (carottes, poivron, courgette) en brunoise de 4 mm.

Cuire séparément dans de l'eau salée, départ eau froide rafraîchir à ébullition. Assembler les légumes, assaisonner avec sel poivre, huile d'olive & sauce soja.

Cuire les asperges vertes entières à l'anglaise en les gardant croquantes.

Réaliser les gelées de Balsamique et de carottes.

Mélanger l'agar-agar aux liquides et porter à ébullition. Couler sur plaque en fine épaisseur bien régulière. Détailler en 2 cercles de 1 cm, 2 cercles de 3 cm & 1 cercle de 5 cm.

Dans une assiette plate de 30 cm : Disposer la brunoise de légumes au centre avec un cercle de 6 cm. Bien tasser. Autour et de manière aléatoire, disposer les cercles de gelée de carottes et balsamique. Déposer les girolles marinées autour du cercle de légumes en trois parties et déposer les asperges sur le dessus. Enfin, tiédir les 1/2 homards au four et déposer sur les légumes. Au pinceau, assaisonner le homard et terminer par la vinaigrette.



Cristiano Olimens