



Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le court bouillon

Parure d'oignons
Parure de carottes
Parure de céleri
Citron 1 pc
20 ml de vin blanc
10 g de poivre mignonette
20 g de gros sel

Pour la bolognaise de homard

200 g de tomates
400 g de céleri branche
200 g d'oignons
200 g de carottes
200 g de fenouil

2 g de piment d'Espelette
5 g de sel
2 g de poivre
20 g d'huile d'olive
8 pc de coude de homard

Pour la bisque

4 pc de tête de homard
10 ml de cognac
Coude de homard
50 g de carottes
50 g d'oignons
50 g de fenouil
5 g de céleri branche
5 g de graines de fenouil
Huile olive 0.010 cl

Homard.

- Séparer les pinces du corps des homards.
- Attacher les corps entre eux de manière à ce qu'ils restent droits durant la cuisson.
- Réaliser le court bouillon en réunissant tous les ingrédients dans de l'eau, faire bouillir, puis cuire les corps dans le court bouillon durant 4 min, refroidir.
- Cuire les petites pinces durant 5 min, refroidir et cuire les grosses pinces durant 6 min, refroidir.
- Décortiquer le homard et réserver au frais.

La bisque.

- Saisir à l'huile les têtes. Débarrasser.
- Faire suer la garniture aromatique, ajouter le concentré.
- Flamber au cognac.
- Mouiller à hauteur. Laisser réduire.

Bolognaise de homard.

- Suer la garniture, déglacer avec la bisque.
- Ajouter après réduction les coudes de homard.
- Vérifier l'assaisonnement.

Dressage.

- Plonger les pâtes dans l'eau salée, cuire 8 min environ.
- Les égoutter et les mélanger dans un wok avec la bolognaise de homard.
- Faire rissoler le corps de homard et le tailler en médaillon.
- Dresser à l'aide d'une pince les pâtes puis mettre le homard sur le dessus.
- Servir chaud.