

Homard rôti, sauce béarnaise, asperges et petites rattes rissolées au beurre clarifié |

Recette pour 4 pers

Description

Homard vivant coupé en 2 sur la longueur puis rôti au four avec un beurre à l'estragon, asperges vertes vapeur et des pommes de terre rattes rôties au four avec du beurre clarifié pour un repas grandiose.

L'astuce du chef

Pour préparer du beurre clarifier : le faire fondre au micro-ondes (ou sur un feu très, très doux) le laisser reposer de façon à ce que la matière grasse et le petit lait se séparent. Retirez la mousse sur le dessus et récupérez la partie jaune translucide sans toucher au petit lait déposé au fond.

Ingrédients

Pour le homard rôti

- 2 Unité(s) Homard
- 4 Branche(s) Estragon
- 50 Gr Beurre clarifié
- 1 Unité(s) Échalote
- 4 Cuil. à soupe Chapelure japonaise (panko)

- Sel et poivre

Pour la béarnaise

- 1 Unité(s) Échalote
- 6 Branche(s) Estragon
- 80 Ml Vin blanc
- 80 Ml Vinaigre blanc
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 200 Gr Beurre clarifié

- Sel et poivre

Pour les asperges et petites rattes

- 1 Botte(s) Asperge verte
- 500 Gr Pommes de terre ratte
- 50 Gr Beurre clarifié

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Ciselez les échalotes. Hachez les feuilles d'estragon. Retirez la partie fibreuse des asperges. Coupez les pommes de terre ratte en 2 sur la longueur.

Préparation des rattes et des asperges

Mélangez les tranches de pommes de terre avec le beurre clarifié.

Déposez sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin et faites rôtir environ 30

minutes au four, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et tendres.

Pour les asperges, faites-les cuire à la vapeur ou à l'anglaise deux minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée au dernier moment.

Préparation des homards rôtis

Mélangez le beurre clarifié avec l'estragon haché et quelques tours de poivre du moulin.

Coupez les homards vivants en deux (sur la longueur) en insérant le couteau du chef au centre de l'abdomen, coupez la tête puis la queue en 2.

Cassez les pinces à l'aide d'une pince à homard (ou le dos du couteau). Retirez les intestins et les parties verdâtres.

Placez-les sur une plaque de cuisson, la chair vers le haut et badigeonnez-les de beurre à l'estragon. Faites rôtir au four 20 à 25 minutes. La chair doit être blanche et non translucide.

Préparation de la béarnaise

Dans une casserole, mélangez les échalotes ciselées, le vinaigre et le vin blanc, quatre tours de poivre du moulin et les tiges d'estragon.

Laissez réduire jusqu'à complète évaporation, retirez les tiges. Au bain-marie, à l'aide d'un fouet, émulsionnez les jaunes d'œuf avec un filet d'eau, lorsque le mélange a blanchi et monté en volume, commencez à incorporer doucement le beurre clarifié (retenez la partie blanche, le petit lait), jusqu'à ce que la sauce épaississe, ajoutez les échalotes et l'estragon haché, réservez.

Dressage de votre assiette

Sur votre assiette. Déposez un demi-homard, à côté, les asperges, dessus, nappez de sauce béarnaise.

Dressez les pommes de terre ratte dans une autre petite vaisselle. Déposez les asperges sur le dessus et nappez-le tout de sauce béarnaise.

Bon appétit!