

Bagna cauda de pattes

et pinces de homard breton aux aubergines et courgettes confites, vinaigrette de coquillages

Ingrédients pour 4 personnes

Homards

4 homards bretons de 400-500 g

Légumes confits

1 aubergine de 200 g

1 courgette de 200 g

2 g fleur de thym

2 g ail écrasé

1 cc purée tomate confite

curcuma en poudre

1 g de zeste d'orange

sel et poivre

Vinaigrette de coquillages

un mélange de 4 coquillages :

coques, vernis, amandes, clams

(pour obtenir 120 g de coquillages
net décoquillés)

5 cl vinaigre balsamique blanc

8 cl huile d'olive

mignonnette 4 poivres

ciboulette

5 g d'échalotes ciselées

Finitions

2 g zeste d'orange haché

poivre mignonnette

fleur de sel

mayonnaise détendue

au vinaigre balsamique blanc

sauce américaine montée

à l'huile d'olive (voir bases)

vieux balsamique sirupeux

sauce bagna cauda (voir bases)

pluches d'aneth

Homards

Cuire 3 minutes les homards à l'eau puis détacher les pinces du coffre. Remettre à cuire les pinces 1 minute. Décortiquer en retirant le cartilage des pinces.

Légumes confits

Tailler les aubergines en tranches de 1 cm d'épaisseur, en gardant la peau, assaisonner, parsemer d'ail, de thym et poser sur une plaque. Procéder de même avec les courgettes. Cuire 20 minutes à 100°.

À la sortie du four, poudrer légèrement l'aubergine de curcuma, puis hacher ensemble les deux légumes et les assaisonner de purée de tomate confite et de poivre mignonnette. Réserver.

Vinaigrette de coquillages

Ouvrir rapidement les différents coquillages façon marinière, les émincer. Préparer la vinaigrette en y ajoutant, au dernier moment, la ciboulette ciselée.

Montage et finitions

Disposer les légumes confits dans des emporte-pièces en forme de gouttes.

Décortiquer le homard et les pinces ; escaloper la pince et la placer sur cette couche de légumes – côté pointu dans la pointe de l'emporte-pièce. Escaloper ensuite la queue du homard et procéder de même. Assaisonner avec une pincée de brunoise d'orange et de mignonnette 4 poivres.

Parsemer de zébrures des 3 sauces (mayonnaise détendue au vinaigre balsamique blanc, sauce américaine montée à l'huile d'olive et vieux balsamique).

Piquer la queue du homard sur le dessus. Disposer 2 formes dans chaque assiette, puis retirer les emporte-pièces. Décorer éventuellement avec la tête du homard et un petit bouquet d'herbettes.

Compléter l'assiette avec les coquilles de 3 amandes et y verser la vinaigrette de coquillages.

Réaliser de mini-brochettes avec les pattes et les coudes de homard, les assaisonner avec les 3 mêmes sauces, les coiffer de papillotes et les piquer dans les tourtes, parfaire la décoration avec un peu d'aneth. Tout autour, déposer dans le fond des assiettes des gouttelettes des 3 sauces et, à la cuillère, de la sauce bagna cauda.

