

CHEF Mathieu Boutroy

**LA RECETTE
HOMARD / CERISE / SABAYON ESTRAGON**



INGRÉDIENTS

MARCHE POUR 4 PERSONNES

2 homards de 500gr
2 cl d'Amaretto
5 cl d'huile d'olive
Une pincée de sel
Une pincée de piment d'Espelette
1 kg de cerises
8 pièces d'amande fraîches
1 branche de verveine
½ botte d'estragon
40 gr de crème liquide
40 gr de jaune d'œuf
1 œuf
1 cuillère à café de moutarde
125 gr de beurre
2 gr d'agar-agar
1 feuille de gélatine
Une pincée de poivre timut

PRÉPARATION

Décortiquer le homard à cru.
Mettre à mariner avec l'huile d'olive, l'Amaretto, le sel et le piment d'Espelette.
Casser les amandes fraîches et réserver.
Dénoyer les cerises et centrifuger pour obtenir 200 gr de jus.
Lancer une compotée avec le reste des cerises.
Assaisonner avec le poivre Timut.
Coller le jus de cerise avec l'agar-agar et la gélatine.
Couler dans un moule flexipan demi-sphérique.
Monter le jaune, l'œuf et la crème liquide en sabayon.
Monter au beurre.
Ajouter la moutarde.
Mixer avec l'estragon.
Cuire les homards à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient nacrés.
Couper dans le sens de la longueur les queues de homard.
Dresser en arc de cercle dans une assiette ronde.
Déposer une gelée de cerise pour compléter l'arc de cercle.
Dresser la compotée de cerise sur la gelée.
Déposer des quartiers de cerises, des quartiers d'amandes fraîches et des feuilles de verveine.
Servir le sabayon à l'anglaise au centre de l'assiette.