

CHEF Romain Lorenzon

**LA RECETTE
HOMARD AU FLAMBADOU, POMMES DE TERRE DESSINES
ET CAVIAR**



INGRÉDIENTS

POUR LA CRÊPE :

- 500g de pulpe de pommes de terre
- 100g de farine T45
- 4 oeufs
- 4G de sel
- 700g de lait demi-écrémé

POUR L'ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE :

- 500g de pommes de terre d'Eysines
- 200g de beurre demi-sel
- Fleur de sel

POUR LE GEL CITRON JAUNE ET CARVI :

- 250g de jus de citron
- 60g de sucre
- 7g de pectine NH
- 5g de carvi

POUR LA TUILE DE POMME DE TERRE :

- 100g de pulpe de pommes de terre

POUR LE BISQUE DE HOMARD :

- 3KG dd tête de homards
- 200g de beurre
- 50g d'huile de pépins de raisin
- 30g de céleri branche
- 70g de carottes
- 70g d'échalotes
- 70g de poireaux
- 120g de tomates fraîches
- 70g de Ricard
- 80g de concentré de tomate
- 3L de remouille de homard
- 1L de crème

POUR LE HOMARD :

- 400/600g d'homard femelles

PRÉPARATION

1. Commencer par la crêpe de pomme de terre. Cuire les pommes de terre en robe des champs, passer au tamis très fin. Au batteur, mélanger la pulpe de pomme de terre et le sel, et ajouter ensuite les œufs un à un, détendre au lait. Dans une poêle légèrement huiler réaliser les crêpes. Les détailler avec un emporte-pièce de forme ronde pour réaliser les ravioles

2. Pour l'écrasé de pomme de terre, cuire les pommes de terre en robe des champs à juste cuisson. A chaud, les écraser à la fourchette dans une sauteuse, puis incorporer 40% de la masse de pomme de terre en beurre demi-sel. Tailler en cubes et assaisonner à la fleur de sel.

3. Réaliser le gel citron carvi en mettant tous les ingrédients à bouillir durant 3 minutes dans une sauteuse. Une fois refroidi, mixer et laissez réserver.

4. Passer à la tuile de pomme de terre, dans un sautoir, étaler une fine épaisseur de pulpe de pomme de terre et laisser brunir.

5. Pour la bisque de homard, dans un rondau, faire rissoler les têtes de homard avec de l'huile et du beurre. Ajouter le céleri, les carottes, les échalotes, les poireaux, les tomates fraîches et faire bien suer. Flamber au Ricard et ajouter ensuite le concentré de tomates et laisser cuire durant 10 minutes. Mouiller avec la remouille de homard et la crème et laissez cuire 30 minutes à couvert. Laisser infuser hors du feu pendant 30 minutes.

6. Terminer avec la cuisson du homard, faire chauffer le flambadou dans la braise, puis ajouter le gras de porc.

7. Monter les différents éléments.