



Le Homard Bleu fumé aux Sarments de Vigne, « Soleil d'Automne »

Le Homard Bleu fumé aux Sarments de Vigne, « Soleil d'Automne ». Une recette proposée par le chef Didier Edon, du Domaine des Hautes Roches (Roche-corbon, 37).

Ingrédients



Pour 4 personnes :

Un petit homard par personne (300/350 grammes) cuit au court-bouillon.

4 ravioles de rilette de canard (cuisse confites au gras)

Cuisses confites au gras

4 escalopes de foie-gras de canard poêlées.

4 tranches de magret fumé en julienne.

Pour le « Soleil d'Automne » : à votre convenance, châtaignes cuites, grappes de raisin, coing confit, figues, cèpes et champignons divers.

Préparation

Cuire le homard en court-bouillon, le décortiquer à chaud et le « fumer » avec les sarments.

Faire la bisque « Minute » : Suer les carottes et l'oignon au beurre et les têtes de homards. Déglacer avec le vin blanc, faire réduire et mouiller avec la crème. Laisser infuser 30 minutes, passer au chinois étamine et assaisonner.

Cuisiner le « Soleil d'Automne » : Poêler, rôtir, faire sauter et assaisonner (coing confit et rôti, figue « à la plancha », cèpes grillés, raisins poêlés et déglacés au vinaigre balsamique).

Dans une grande assiette creuse, dresser harmonieusement le homard, les pinces avec la raviole, le foie-gras chaud et le magret fumé agrémenté d'un trait de réduction de caramel de homard et déposer le « Soleil d'Automne ».

Verser la bisque devant les convives.

Accord Met-Vin :

A.O.C. Vouvray 2007 demi-sec, Domaine du Clos Naudin, Philippe Foreau



© Jérôme Crochet - Adfields

Domaine des Hautes Roches

86 Quai de la Loire

37210 Rochecorbon

02 47 52 88 88

www.leshautesroches.com