



Ragoût de Homard de Jeanne Yvonne - LA BUTTE Signatures

Ragoût de homard de Jeanne Yvonne, une recette proposée par Nicolas Conraux, La Butte à

Plouider (29).

Pour 4 personnes

Préparation : 45 min | Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 1 homard vivant de 1,6 kg
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 cl d'armagnac
- 1 oignon épluché et émincé
- 2 tomates coupées en quatre
- Sel et poivre

Pour le roux :

- 100 gr de farine
- 100 gr de beurre
- 100 gr de concentré de tomates
- 20 cl de vin blanc
- 300 gr de bisque de homard
- 2 piments oiseau

Séparer la tête du homard du corps (la queue). Tronçonner la queue du homard en 4 morceaux. Réserver le jus et le corail • Couper la tête en deux dans le sens de la longueur, retirer et jeter les poches à graviers. Fêler légèrement les pinces • Faire chauffer l'huile d'olive à feu vif dans une casserole. Y faire revenir les tronçons de homard, puis les flamber à l'armagnac. Réserver dans un plat en laissant les sucs dans la casserole • Faire revenir l'oignon et les tomates dans la casserole

• Réaliser un roux dans la casserole contenant les sucs, les oignons et les tomates. Faire cuire la farine avec le beurre et le concentré de tomates. Ajouter le vin blanc, la bisque de homard et les piments oiseau. Laisser cuire cette

sauce à feu doux à découvert pendant 15 minutes

- Ajouter à la sauce la tête coupée en deux et laisser mijoter pendant 6 minutes, puis ajouter les pinces pour 5 minutes de cuisson et enfin les tronçons pour 3 ou 4 minutes
- Réserver les morceaux de homard sur un plat de service creux bien chaud
- Mixer puis passer la sauce au chinois. Ajouter le jus et le corail. Réchauffer la sauce, sans la faire bouillir, mélanger et rectifier l'assaisonnement
- Verser la sauce très chaude sur les morceaux de homard et servir aussitôt

LA BUTTE

Hôtel Spa** - Restaurant***

12 Rue de la Mer,

29260 Plouider

02 98 25 40 54

www.labutte.fr/



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