

Homard à l'Américaine, risotto au citron et figues sèches



Ingrédients pour 6 personnes :

6 homards de 500g, vinaigre de vin blanc, sel, poivre en grains

Pour la sauce américaine :

1 oignon, 1 carotte, 2 gousses d'ail, 2 cuillères de concentré de tomate, 1 trait de whisky, 2dl de vin blanc, 1/2l d'eau, maïzena, huile d'olive, assaisonnement

Pour le risotto :

200g de riz à risotto arborio, 1 oignon blanc, 1dl de vin blanc, 1.2l de bouillon de volaille
60g de parmesan, 1.2dl d'huile d'olive, 40g de beurre, assaisonnement
le zeste de 2 citrons, 6 figues fraîches

Cuisson du homard :

Cuire les homards dans un grand volume d'eau additionnée de vinaigre d'alcool blanc, de sel et de poivre, pendant 6mn. « Casser » les homards en séparant les queues, les pinces, les coudes, les pattes, les carapaces et le corail.

La sauce américaine :

Saisir les carapaces à l'huile d'olive.

Ajouter 1 oignon, 1 carotte coupés en dés de 5mm, 2 gousses d'ail écrasées.

Cuire ensemble 5mn avant d'ajouter 2 cuillères de concentré de tomate.

Flamber au whisky, ajouter 2dl de vin blanc, 1/2l d'eau. Cuire 30mn à feu fort et à couvert.

Filtrer et lier avec un peu de Maïzena.

Mixer avec le corail de homard et donner un dernier bouillon avant de réserver au froid.

Le risotto :

Faire suer les oignons coupés en petits dés dans la moitié de l'huile d'olive.

Ajouter le riz et le « nacer » 2mn.

Verser le vin blanc et cuire jusqu'à ce qu'il soit complètement absorbé.

Ajouter les zestes de citron taillés en fines julienne.

Verser le ¼ du bouillon de volaille et cuire à feu moyen tout en remuant.

Lorsque le bouillon est absorbé, ajouter un deuxième quart de bouillon et renouveler l'opération jusqu'à l'utilisation de tout le bouillon. Cette opération doit durer environ 20mn.

Le riz est alors cuit mais légèrement résistant sous la dent. Sa consistance est très souple, presque liquide. Ajouter les figues coupées en dés de 5mm, le beurre, le parmesan et l'huile d'olive tout en remuant. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Dressage :

Napper le fond des assiettes creuses de risotto

Poêler les queues de homard dans leur carapace au dernier moment pour les réchauffer et les déposer sur le risotto.

Déposer les têtes debout au départ des queues et arroser de sauce Américaine.