

Gratin de homard et pétoncle thermidor au fenouil, estragon, brunoise de pomme Yukon Gold, fromage Monterey Jack |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Présenté sous forme de gratin, vous trouverez des morceaux de homard et de pétoncles servis dans une sauce blanche, onctueuse et fromagée. Elle est accompagnée d'un émincé de fenouil, parfumé à l'estragon faisant ressortir des notes anisées.

Ingrédients

Homard et Pétoncles thermidor

- 300 Gr Homard
- 300 Gr Pétoncle de baie congelé
- 300 Gr Fenouil
- 12 Unité(s) Pommes de terre ratte
- 500 Ml Lait
- 30 Gr Beurre
- 100 Gr Échalote française
- 125 Gr Champignons de paris
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 30 Gr Farine
- 1 Cuil. à soupe Moutarde à l'ancienne maille
- 4 Branche(s) Estragon
- 0.50 Cuil. à thé Paprika
- 200 Gr Fromage monterey jack

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Ciselez finement les échalotes. Émincez les champignons. Hachez l'ail. Ciselez grossièrement l'estragon. Râpez le fromage. Épluchez et émincez le fenouil. Épluchez et coupez en brunoise les pommes de terre.

Cuisson du homard, des pétoncles et des pommes de terre

Homard : Faites bouillir un chaudron d'eau. À ébullition, plongez le homard, lorsque votre eau a recommencé à bouillir, comptez 12 à 13 minutes de cuisson. Sortez le homard de l'eau à l'aide d'une pince, refroidissez-le, puis décortiquez-le de manière à récupérer toute la chair. Pétoncles : Faites frémir le lait dans une casserole, plongez-y les pétoncles environ 1 à 2 minutes. Sortez-les, puis passez le lait dans un chinois puis réservez-le. Pomme de terre (brunoise) : Dans une casserole d'eau froide avec du sel, plongez votre brunoise de pomme de terre, portez le tout à ébullition durant 5

minutes.Égouttez-les et passez-les sous l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Sauce Thermidor

Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez-y les échalotes puis les champignons et l'ail et laissez revenir quelques secondes. Versez la farine et mélangez à l'aide de votre spatule en bois.Ajoutez le lait tiède, mélangez à nouveau avec un fouet, portez le tout à ébullition puis baissez le feu.Ajoutez la moutarde, le paprika, les pétoncles, la chair de homard et les pommes de terre.Assurez-vous d'une légère ébullition puis arrêtez le feu.Ajoutez l'estragon, puis rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Le fenouil

Dans une poêle avec de l'huile et une noisette de beurre, faites revenir le fenouil émincé.Assaisonnez de sel et de poivre, continuez de faire revenir vos légumes durant 3-4 minutes.Réservez-les.

Montage du gratin

Répartissez le fenouil dans les plats à gratin, ainsi que le mélange thermidor.Recouvrez de fromage râpé puis mettez au four durant 10 minutes environ. Assurez-vous d'une belle coloration du fromage.

Bon appétit!