

Médillons de queue de homard et betteraves jaunes, émulsion de jus de palourdes, riz sauvage aux champignons et raisins rouges

Recette pour 4

Description

Belle queue de homard constituée de médaillons de homard et de tranches de betterave jaune.

Ingrédients

Court-bouillon

- 4 Unité(s) Homard
- 4 Unité(s) Betteraves jaunes
- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Poireau
- 1 Unité(s) Céleri
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 4 Feuille(s) Laurier
- 4 Branche(s) Thym
- 4 Unité(s) Clou de girofle
- 200 Ml Vin blanc
- 2 Litre(s) Eau

- Sel et poivre

Jus de Palourdes

- 2 Unité(s) Échalote ciselée
- 200 Gr Palourdes
- 300 Ml Vin blanc
- 200 Ml Crème 35% à cuisson

- Sel et poivre

Riz sauvage

- 200 Gr Riz sauvage
- 400 Ml Bouillon de poulet
- 100 Gr Champignons de paris
- 100 Gr Champignon shiitake
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 6 Branche(s) Persil
- 20 Unité(s) Raisin rouge

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**

Mise en place

Épluchez la carotte, l'oignon, les échalotes et l'ail.

Lavez le poireau, les palourdes et rincez le riz sauvage.

Émincez la carotte, le poireau, l'oignon et le céleri branche. Ciselez les échalotes françaises. Hachez ail et persil. Passez un linge humide sur les champignons et émincez-les. Coupez les raisins rouges

en deux.

Betteraves jaunes

Déposez vos betteraves dans une casserole d'eau, couvrez et cuire pendant une heure.

Refroidissez-les, épluchez-les et coupez-les en deux. Puis, détaillez chaque moitié en tranches de 5 mm d'épaisseur en forme de demi-lunes.

Riz sauvage et champignons

Mettez le riz et le bouillon de poulet dans la casserole et cuire à feu moyen durant 1 heure minimum.

Faites revenir les champignons dans une noix de beurre, ajoutez le persil et l'ail haché à la fin.

Une fois le riz cuit, mélangez-le avec les champignons et les raisins rouges.

Jus de palourdes

Faites suer les échalotes françaises, ajoutez les palourdes, déglacez au vin blanc, couvrez et poursuivez la cuisson pour 5 minutes à feu moyen.

Filtrez le jus et laissez mijoter avec la crème, environ 10 minutes.

Au moment de servir, passez la sauce à la mixette à main pour obtenir une émulsion.

Cuisson du homard

Mettez les légumes dans votre casserole remplie d'eau avec tous les ingrédients et portez à ébullition durant 10 min.

Plongez les homards dans le court-bouillon durant 10 à 12 minutes, retirez-les et plongez-les dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson.

Décortiquez les queues une fois qu'elles sont froides.

Finitions de l'assiette

Coupez la queue de homard en cinq médaillons de même épaisseur, intercalez entre chaque médaillon une tranche de betterave. Déposez les queues ainsi dressées sur une plaque allant au four.

Dressez le riz à l'aide d'un emporte-pièce rectangulaire dans le centre de votre assiette.

Une fois votre queue de homard passée au four pendant 3 minutes, déposez-la sur votre tapis de riz à l'aide d'une spatule en métal.

Arrosez votre assiette de votre émulsion et déposez ici et là quelques raisins et champignons en finition.

Bon appétit!