

Queue de homard, crêpe Socca, asperges de saison, sauce hollandaise au piment d'Espelette, ciboulette fraiche

Recette pour 4 personnes



Description

Voilà une recette qui accompagnera à merveille vos brunchs. Elle comporte une spécialité niçoise du sud-est de la France, la crêpe Socca.

Ingrédients

Homards

- 4 Unité(s) Homard
- 4 Litre(s) Bouillon de légumes
- Sel et poivre

Asperges

- 1 Botte(s) Asperge verte
- Sel et poivre

Crêpes Socca

- 125 Gr Farine de pois chiches
- 250 Ml Eau
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 5 Branche(s) Coriandre
- 1 Unité(s) Oeuf
- Sel et poivre

Sauce hollandaise

- 2 Unité(s) Oeuf
- 15 Ml Vinaigre de vin blanc
- 100 Gr Beurre
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 0.75 Botte(s) Ciboulette
- 4 Pincée(s) Piment d'espelette
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Cuisson des queues de homard

Mettez votre bouillon de légumes dans une casserole et portez-le à ébullition.

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.

Pâte à Socca

Dans un bol, déposez la farine de pois chiches tamisée, réalisez un puit avec vos doigts au milieu de la farine.

Versez l'eau et ajoutez l'oeuf au milieu du puit, mélangez au fur et à mesure avec vos doigts ou un fouet.

Une fois votre liquide complètement absorbée, ajoutez l'huile d'olive. Laissez reposer votre pâte au frigo pour un minimum d'1 heure.

Ensuite, ajoutez les herbes dans la pâte. Dans une poêle chaude avec de l'huile, déposez vos cercles.

Coulez la pâte dans les cercles avec une épaisseur d'environ 5 mm. Une fois bien cuite d'un bord, enlevez le cercle et retournez la crêpe de manière à finir la cuisson.

Cuisson des asperges

Portez à ébullition un grand volume d'eau salée. Faites blanchir les asperges en les plongeant dans l'eau pendant une minute. Égouttez et plongez les asperges dans volume bain d'eau glacée afin de stopper leur cuisson.

Sauce hollandaise au piment d'Espelette

Dans une casserole, faites fondre le beurre doucement et écumez toutes les impuretés qui montent à la surface. Ne récupérez que le beurre clarifié en le séparant bien du petit lait présent au fond de la casserole. Réservez au chaud. Dans un bol, réunissez les jaunes d'œufs et le vinaigre. Sur un bain-marie, fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Retirez du feu et incorporez le beurre clarifié petit à petit, en fouettant constamment. Salez et ajoutez le piment d'Espelette selon votre goût. Ajoutez doucement le jus de citron, la ciboulette et réservez au chaud.

Montage de l'assiette

Posez au centre de votre assiette la crêpe Socca.

Déposez dessus votre homard, ainsi que vos asperges, recouvrez le tout de votre sauce hollandaise.

Finalisez avec de la ciboulette finement ciselée.

Bon appétit!