

Soupe de homard et bar aux champignons et chocolat blanc

Recette pour 4

Description

Un bol chaud et nourrissant aux saveurs de la mer qui complètera à lui seul votre diner.

Ingrédients

Ingrédients pour la soupe

- 2 Litre(s) Fumet de poisson
- 55 Gr Chocolat blanc
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 350 Gr Morue congelée
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 1 Bouquet Champignon enoki
- 6 Tête(s) Champignon shiitake
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 10 Brin(s) Ciboulette

- Beurre
- Sel et poivre

Court bouillon et homard

- 1 Gros(se)(s) Homard
- 1 Gros(se)(s) Carotte
- 1 Unité(s) Poireau
- 2 Branche(s) Céleri-branche
- 2 Feuille(s) Laurier
- 0.50 Unité(s) Oignon blanc
- 3 Unité(s) Clou de girofle
- 1 Litre(s) Bouillon de légumes

- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Préparez la découpe de tous les légumes du court bouillon (voir paragraphe suivant).

Réalisez votre fumet de poisson. Attention à la teneur en sel du fumet déshydraté, ajoutez plus d'eau qu'indiqué sur le paquet.

Émincez les shiitakes ainsi que l'oignon vert, coupez l'enoki 3 cm sous la tête.

Détaillez les tomates en brunoise (petits cubes).

Détaillez les morceaux de morue en cubes de 1,5 x 1,5 cm.

Hachez finement le chocolat blanc.

Court bouillon du homard

Mettez les légumes dans votre casserole remplie d'eau avec l'oignon clouté de clou de girofle, une carotte, le poireau en rondelles, le céleri branche en tronçons, le thym, le laurier 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. Assurez-vous de bien garder les pinces entières, émincez la queue du homard, puis coupez proprement chaque pince en deux sur la longueur pour réaliser une belle finition.

La soupe

Dans une casserole, portez le fumet à ébullition. Hors du feu, ajoutez le chocolat blanc et les jaunes d'oeuf en fouettant constamment jusqu'à que le mélange soit bien lisse et homogène.

Faites revenir légèrement vos shiitakes pour leur donner une petite coloration. Ajoutez-les dans le fumet avec le reste des ingrédients **sans** la brunoise de tomates.

Laissez cuire doucement durant 3 à 4 minutes, assurez-vous que les cubes de morue soient cuits.

Ajoutez la queue du homard émincée, assurez-vous du bon assaisonnement.

Montage

Placez au fond des bols la brunoise de tomate, la ciboulette ciselée finement, une demi pince de homard et versez votre soupe par-dessus.

Servez chaud.

Bon appétit!