

## Homard, Capucine

Recette de Jean Sulpice

Chef à l'Auberge du Père Bise à Talloires (74)

*Préparation 45min - Cuisson 45min*

### ► Ingrédients pour 6 personnes

- 3 homards bleus vivants de 600g environ
- 12 feuilles de capucine

#### Beurre de homard :

- 3 têtes de homards cuits
- 250g de beurre doux
- 1 tomate
- 3 cl de cognac
- 20g de gingembre frais émincé
- 1 bâton de citronnelle émincé
- 1 gousse de vanille d'Ouganda
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

#### Gel citron vanillé :

- 100g de jus de citron jaune
- 20g de jus de saumure des citrons confits
- 2g de kappa (ou 5g de gélatine, soit 2 feuilles)
- 20g d'écorces de citrons confits
- 15g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille d'Ouganda



**CHÂTEAU FONTVERT**

Chemin de Pierrouret - 84160 Lourmarin

Tél : +33 (0)4 90 68 35 83 - Fax : +33 (0)4 90 68 35 89 - Email : [info@fontvert.com](mailto:info@fontvert.com)

[www.fontvert.com](http://www.fontvert.com)

► **Préparation**

**Cuisson des homards**

Plongez les homards vivants tête la première dans l'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Refroidissez-les dans de l'eau froide avec des glaçons afin de stopper la cuisson. Décortiquez-les et réservez-les. Gardez les têtes pour réaliser le beurre de homard.

**Beurre de homard**

Coupez les têtes de homards cuits en 2. Dans une sauteuse, faites saisir les têtes côté chair dans l'huile d'olive de façon à les colorer et les assécher durant environ 30 min sur feu doux. Concassez ensuite les carcasses à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en bois et ajoutez la tomate coupée en morceaux. Flambez avec le cognac et laissez pincer les sucs. Ajoutez le beurre et faites cuire à faible ébullition environ 10 min. Terminez en ajoutant le gingembre, la citronnelle et la gousse de vanille coupée en 2. Laissez infuser 1 h et passez au chinois. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

**Gel citron vanillé**

Mélangez à froid dans une casserole le jus de citron, le jus de saumure des citrons confits, le kappa et le sucre. Portez à ébullition 1 min. Ajoutez les écorces de citrons confits coupées en petits morceaux et la gousse de vanille. Mixez la préparation de façon à obtenir une pâte très lisse. Réservez au frais.

► **Finition et dressage**

Terminez la cuisson des homards juste avant de dresser en les réchauffant dans une poêle avec une cuillère à soupe de beurre de homard. Découpez-les en 2 dans le sens de la longueur et répartissez-les sur 6 assiettes. À l'aide d'une petite cuillère, versez le gel citron vanillé le long du dos de chaque homard et déposez 2 feuilles de capucine dessus. Terminez en versant du beurre de homard fondu autour du crustacé. Les feuilles de capucine vont apporter un côté poivré et piquant à cette recette.

*Si vous ne disposez pas de feuilles de capucine, vous pouvez utiliser des feuilles de coriandre.*

**CHÂTEAU FONTVERT**

Chemin de Pierrouret - 84160 Lourmarin

Tél : +33 (0)4 90 68 35 83 - Fax : +33 (0)4 90 68 35 89 - Email : [info@fontvert.com](mailto:info@fontvert.com)

[www.fontvert.com](http://www.fontvert.com)

Servir accompagné d'un Château Fontvert Mourre Rose

Commentaire sur l'accord par Lionel Schneider (chef sommelier à l'Auberge du Père Bise)

Je propose la délicatesse de ce rosé. Un grenache à l'expression d'un blanc.  
Ce vin racé, élancé, se révélera par sa texture riche qui s'alliera à celle du Homard.  
Les fleurs de capucine accentueront les notes florales et épicés du vin.  
Un accord de saveur et de finesse.



*Lionel Schneider et Jean Sulpice*

**CHÂTEAU FONTVERT**

Chemin de Pierrouret - 84160 Lourmarin

Tél : +33 (0)4 90 68 35 83 - Fax : +33 (0)4 90 68 35 89 - Email : [info@fontvert.com](mailto:info@fontvert.com)

[www.fontvert.com](http://www.fontvert.com)