

Risotto de Petit Epeautre de Sault au Homard Bisque crémeuse à l'Aneth

Recette de Cyril Lapeyre

Chef du restaurant Les L du Moulin à Cadenet (84)

► **Ingrédients pour 4 personnes**

- 2 homards de 500g
- 200g de petit épeautre
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 6cl de cognac
- ¼ litre de vin blanc
- 6cl de crème liquide
- 4cl de lait
- 4cl d'huile d'olive
- 1 bouquet d'aneth
- Sel et poivre du moulin



Crédit photo : Les L du Moulin

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

www.fontvert.com

► **Cuisson des homards**

Dans une casserole, faire bouillir 3 litre d'eau avec 1 carotte et 1 oignon préalablement épluchés et taillés en mirepoix. Ajouter la branche de céleri. Assaisonner l'eau (sel et poivre). Cuire les homards dans le court bouillon 4 min. Rafraîchir à l'eau glacée.

► **Cuisson de l'épeautre**

Cuire l'épeautre dans 1 litre d'eau légèrement salée pendant 20 min et laisser refroidir de côté sans l'égoutter.

► **Réalisation de la bisque**

Décortiquer les homards en mettant la chair de côté. Mettre l'huile d'olive à chauffer, faire revenir les carcasses. Flamber avec le cognac et mouiller avec le vin blanc et 1 litre de court bouillon. Laisser mijoter 3/4 d'heure à frémissement. Mixer la bisque et passer au chinois étamine. Ajouter la crème liquide et le lait. Rectifier l'assaisonnement et garder de côté.

► **Finition**

Tailler la chaire de homard en salpicon. Émincer la botte d'aneth. Réchauffer l'épeautre avec 3 bonnes louches de bisque de homard. Ajouter le salpicon de homard. Répartir le risotto dans 4 assiettes. Emulsionner la bisque et mettre 2 louches par assiette. Parsemer avec l'aneth hâchée.

Dégustez!!

Servir accompagné d'un Château Fontvert Moure blanc

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

www.fontvert.com