Croustillants de médaillon de homard saveur coriandre à la julienne de poireaux

07/01/2020 à 14h27

Par Paul Pauvert

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 2 feuilles de brick
- 1 homard breton de 600g
- 1 poireau nettoyé
- 2 cuillères à soupe d'huile de cameline saveur coriandre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon émincé
- 1 carotte émincée
- 16 pluches de coriandre
- 1 bouquet garni avec des queues de persil,thym,laurier
- 1 litre de court-bouillon pour la cuisson du homard
- Sel, poivre

Préparation :

- Coupez les petites pattes du homard et réservez-les pour faire le fumet ;
- Attachez le homard au dos d'une fourchette et faites cuire 20 minutes dans le court-bouillon frémissant ;
- Après cuisson égouttez, laissez refroidir tête en bas, en ayant percé un petit trou entre les yeux ;
- Taillez une fine julienne de poireau, faites-la cuire 30 secondes au micro-onde dans un bol, avec une cuillère à soupe d'ea
- Après cuisson, ajoutez une cuillère à café d'huile saveur coriandre,du sel et du poivre, puis mélangez bien;
- Décortiquez le homard. Réalisez le fumet en faisant revenir dans une cuillère à café d'huile d'olive : la carcasse et les patte homard, l'oignon, la carotte et le bouquet garni. Mouillez avec 1 litre d'eau, faites cuire 30 minutes et passez en foulant bie carcasses;
- Faites réduire le fumet au maximum sur feu doux ;
- Découpez la queue du homard en 12 médaillons ;
- Huilez les feuilles de brick avec un pinceau et l'huile saveur coriandre ;
- Découpez-les en 8 et posez sur chaque croustillant ainsi obtenu une pluche de coriandre, un médaillon de homard et une cuillère de julienne de poireau, repliez la pâte. Dans les 4 croustillants restants, posez sur la pluche de coriandre un morce grosse patte décortiquée ;
- Faites cuire les croustillants au four sur une plaque, pendant 5 minutes à 200°C.

Dressage

- Placez au centre des assiettes chaudes le restant de julienne de poireau avec le jus de cuisson mélangé à l'huile saveur c Posez les pinces du homard décortiquées au milieu et mettez autour les croustillants. Décorez avec des gouttes de fumet.