



Recette réalisée par
JEROME NUTILE



VARIATION AUTOUR DE LA TOMATE, HOMARD ET FOIE GRAS AUX HERBES

Les ingrédients (Pour 8 personnes)

700 g de tomate
400 g d'eau
140 g d'huile d'olives
20 g de vinaigre de Xeres
65 g de ketchup
2 g de tabasco
9 g de sel au céleri
QS Sel, poivre
1 cl d'huile de Basilic
3 feuilles de gélatine

Préparation :

Mixer le tout puis passer au chinois et réserver au frais.
En prendre 1 L, faire tiédir un peu de soupe de tomates puis faire fondre la gélatine et mettre en siphon.

Homard :

8 pinces de homard
8 médaillons de Homard
2 cl d'huile d'olive
8 têtes de basilic (petite feuille)

Préparation :

Faire revenir l'ensemble des ingrédients avec un départ à froid dans une poêle avec l'huile d'olive. Faire juste tiédir.

Tomates Farcies :

8 tomates calibre 40/50
QS huile d'olive
2 gousses d'ail
QS thym et laurier
5 g de sucre glace
QS Sel et Poivre

Préparation :

Monter les tomates à l'eau bouillante. Rafraîchir et enlever la peau. Disposer dans une plaque, puis lustrer à l'huile d'olive.
Saupoudrer de sucre glace et assaisonner
Faire confire à 70° pendant 4 à 5 heures

Farce :

20 g de polenta
50 g de jus de homard
5 g de ciboulette
10 g d'échalote
5 g de beurre
50 g de parure de homard
2 cl de jus de citron
QS Sel, Poivre
1 g Cumin
QS Curcuma
1 g de coriandre hachée

Préparation :

Faire gonfler la polenta dans le jus de homard. Faire suer les échalotes ciselées dans le beurre, ajouter le homard, la polenta et le reste des ingrédients. Rectifier l'assaisonnement.

Prendre les tomates, couper à 2/3 du côté du pédoncule, vider l'intérieur puis farcir de notre mélange homard/polenta.

Reformer les tomates à l'aide d'un film alimentaire.
Lustrer avec de l'huile d'olive

Bouillon de tomate et homard :

2 têtes de homard
5 cl Huile d'olive
1 tête d'ail
20 g d'oignon
10 g de carotte
20 g de céleri Branche
20 g de fenouil
5 cl de vin Blanc
100 g de tomate
2 étoiles de Badiane
1 Bâton de citronnelle
QS thym, laurier

Préparation :

Faire revenir les têtes de homard avec la garniture aromatique.

Déglacer au vin blanc puis rajouter de l'eau à hauteur. Faire mijoter sans ébullition.

En fin de cuisson, ajouter la badiane, citronnelle et herbes de Provence.

Passer au chinois puis réserver au frais.
Lustrer avec de l'huile d'olive