

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Homard vapeur et gnocchis de potimarron



MAG#10 AUTOMNE POISSON CHEF



Imprimer



Commenter

Préparation: **50 min**

Ingrédients Pour 4 personnes

- 4 homards
- 4 branches de citronnelle
- 50 g de gingembre

Les gnocchis

- 100 g de chair de potimarron
- 50 g de farine de riz gluant
- 1 c. à s. d'huile de noisette

- Sel

La sauce homard

- 4 carcasses de homard
- ¼ de carotte
- 1 échalote
- 50 g de gingembre
- ½ gousse de vanille
- 1 tomate
- 500 g d'eau (facultatif : avec fumet de poisson ou bouillon de volaille)
- 4 branches de thym
- 200 g de lait de soja
- Huile d'olive

L'huile à la vanille

- 50 g d'huile de pépins de raisin
- 2 gousses de vanille
- 2 étoiles de badiane

La garniture

- 12 quartiers de potimarron (tournés si vous le souhaitez)
- 12 girolles
- Quelques feuilles d'amarante rouge
- Quelques fleurs d'ail violet

1. La veille, laissez infuser dans un bol l'huile de pépins de raisin, la vanille et les étoiles de badiane. Réservez.
2. Le jour J, remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau. Pour réaliser les gnocchis, épluchez un potimarron pour obtenir 100 g de chair et faites cuire 20 minutes au Vitaliseur, jusqu'à ce que la chair soit fondante, puis mixez.
3. Ajoutez la farine (plus ou moins, en fonction de la consistance de la purée de potimarron), une pincée de fleur de sel et l'huile de noisette. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte. Coupez la boule en grosses tranches puis en petits cubes. Façonnez des petites boules et réservez.
4. Avec l'autre partie du potimarron, coupez des quartiers, retirez la peau et tournez-les pour en arrondir les angles (comptez 3 pièces par personne). Réservez. Nettoyez les girolles et coupez le bout du pied.
5. Pour le homard, il faut savoir que le préparer cru permet d'optimiser son goût. Coupez les pinces et la queue. Enlevez le petit boyau à l'intérieur de la queue, puis transpercez-la avec une pique en bois pour la maintenir droite. Réservez.
6. Videz la tête du homard et coupez la carcasse en petits morceaux.
7. Coupez la carotte, la tomate, l'échalote et le gingembre. Écrasez, avec la paume de la main, l'ail en chemise. Séparez en deux la demi-gousse de vanille. Réservez le tout.
8. Dans une casserole, faites revenir les carcasses avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez les carottes, le gingembre, l'échalote et l'ail. Faites revenir, puis ajoutez le thym, la vanille et la tomate. Laissez colorer et mouillez avec 500 g d'eau nature ou additionnée d'un bouillon cube de volaille ou encore d'un fumet de poisson. Laissez cuire 30 minutes à feu doux. À la fin de la

cuisson, ajoutez le lait de soja. Passez la sauce au tamis et réservez une petite partie dans une autre casserole, que vous laissez réduire à feu doux.

9. Pour la cuisson du homard, ciselez des branches de citronnelle et le gingembre puis épluchez des zestes de citron. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau. Tapissez le tamis du Vitaliseur avec du thym et le reste de la préparation.
10. Placez sur ce lit de thym, de citronnelle, de citron et de gingembre les pinces et faites cuire pendant 10 minutes. Au bout de 4 minutes ajoutez la queue du homard. Après 2 minutes ajoutez les boules de gnocchis posées sur du papier cuisson, ainsi que les quartiers de potimarron. Une minute après, ajoutez les girolles.
11. Décortiquez les pinces et la queue du homard, puis dressez votre plat en badigeonnant le homard avec la sauce réduite.
12. Émulsionnez le reste de la sauce avec un mixeur plongeant et déposez de l'écume sur le homard. Ajoutez les accompagnements et décorez de quelques fleurs et de pousses, puis terminez par quelques gouttes d'huile de vanille.
13. Dégustez chaud.

*Recette du chef Yoshitaka Takayanagi du restaurant L'Agapé.
Cette recette est également disponible dans le magazine n°10*

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)