

## La règle de homard breton

Recette de Pierre BOUSSEREAU, chef du restaurant Le Jardin Gourmand à Auxerre (89)

Pour 4 personnes



### Ingrédients :

- 1 homard breton de 600g
- 1kg de moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel
- 80 g de riz Arborio,
- 4 feuilles de gélatine
- 1échalotte
- 20 g de crème fraîche
- aneth ou fenouil
- huile d'olive
- Fumet de poisson
- sel, poivre
- mesclun et fleurs comestibles

Préparer un risotto avec le riz Arborio, l'échalote ciselée et une cuillère d'huile d'olive. Faire suer le tout ensemble puis mouiller d'une fois et demi le volume du riz avec du fumet de poisson ou de l'eau, en versant au fur et à mesure.

Prélever les œufs ou la laitance sur le homard, les cuire, ajouter de la crème et mixer, puis l'incorporer au risotto pour qu'il prenne une jolie couleur orange et une saveur doucement iodée.

Dans un emporte-pièce rectangulaire, mouler le risotto encore tiède en le tassant jusqu'à mi niveau.

Faire ouvrir 1 kg de moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel dans de l'eau bouillante, les décortiquer, récupérer le jus de cuisson, le filtrer et le coller avec des feuilles de gélatine (en respectant le rapport 4 feuilles pour ½ litre).

Mélanger les moules et le jus collé dans un saladier et faire refroidir dans un bain marie glacé. Lorsque le mélange prend, répartir sur le risotto moulé (qui doit être froid).

Mettre le tout au réfrigérateur au moins une heure.

Préparer une crème fouettée au fenouil ciselé, citron et safran en poudre, la réserver au frais.

Cuire un homard breton de 600g à la vapeur, le décortiquer et le laisser refroidir.

Dresser en disposant les emporte-pièce garnis dans les assiettes, démouler en passant une fine lame de couteau à l'intérieur.

Mettre la crème fouettée à la poche sur les moules et disposer le homard dessus.

Accompagner d'un mesclun assaisonné d'huile d'olive et sel ainsi que de fleurs comestibles du jardin (fleurs de courgettes, capucines, bourrache, calendula, cosmos...)