

LE GALLOPIN

« Homard Piperade » Chef Mathieu ETHEVE

SYNTHESE

Type : Entrée
Difficulté : Facile
Prix : €€€€

TEMPS

Préparation : 35 minutes
Cuisson : 10 minutes

INGREDIENTS (Pour 4 personnes)

2 homards de 800 g
2 poivrons rouges, 2 poivrons verts
1 kilos de tomates, 3 gousses d'ail, 2 oignons
Piments d'Espelette, sel
1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 tranche de thym frais
2 grosses tomates
4 cl de vin blanc « vin sec »
1 poivron rouge



PREPARATION

Cuire les homards 5 minutes à l'eau bouillante et les rafraîchir.

La piperade : Emincer les oignons et les poivrons et les faire suer dans une casserole.
Monder, épépiner et concasser les tomates. Ajouter à la préparation et faire mijoter 30 minutes.

Décortiquer les homards et concasser les carcasses. Faire revenir avec la garniture aromatique.
Ajouter le vin blanc « sec » et faire réduire 10 minutes . Ajouter de l'eau à hauteur et laisser cuire 20 à 30 minutes.

Passer au chinois et laisser réduire la sauce.

DRESSAGE

Tailler des belles lamelles de homard.

Faire le dressage de la piperade l'aide d'un emporte-pièce rond.

Disposer les lamelles de homard sur la piperade. Rajouter les pinces de homard.

Napper légèrement de sauce les pinces et le homard et les rondelles de homard.

ACCORD MET / VIN

Nous vous proposons d'accompagner cette entrée avec :
un Sautenay 1er cru - Beaurepaire - Château de la cree 2009
ou un Macon Fuisse 2014 Jean-Luc Aegerter