

Duo de Bar de ligne et Homard aux asperges vertes, coulis de Homard

Pour 4 personnes

1 Homard de 600g, 250 de filet de Bar Sauvage, 500 g d'asperges vertes grosses, 25 g d'œufs de harengs fumés

Cuire le homard dans l'eau bouillante avec un peu de vinaigre et du sel 5 minute et refroidir rapidement.

Couper les portions dans le filet de Bar et réserver.

Nettoyer et cuire les asperges à l'anglaise et refroidir rapidement.

- **Confection la sauce bisque**

300 g de carcasse, 40 g d'oignon, ½ Cuillère à soupe de concentrer de tomate, 2 gousses d'ail, 3cl de cognac, 1,5 dl de vin blanc, 8dl de fumet de poissons (si possible), 2 cl d'huile d'olive, 75g de blanc de poireau, 50 g de céleri, 5 grains de poivre blanc, 4 dl de crème liquide à 35%, 100 g de tomate fraîche, QS pistils de safran

Concasser les carcasses raidir à l'huile d'olive,

Ajouter les légumes coupés en petits dés,

Raidir longuement et ajouter le concentré,

Flamber au cognac, vin blanc et réduire,

Mouiller au fumet ou au fond blanc crème,

Réduire à la nappe,

Cuire 30mn passer et réduire, ajouter la.

- **Préparation de la parmentière de Homard.**

500 g de pommes de terre Charlotte, 0,5 dl d'huile d'olive au citron, 50 g de beurre frais
50 g de crème

Cuire les pommes de terre, passer au tamis, et mettre l'huile d'olive, le beurre et la crème. Ajouter à cette purée les parures du Homard ainsi que la chair des pattes.

Rectifier l'assaisonnement.

- **Finition**

Mettre à rôtir doucement les filets de Bar, passer les asperges au beurre, chauffer légèrement le Homard. Dresser l'assiette.

Recette proposée par :
Didier SOULIER
Le Restaurant Le Prieuré
54630 Flavigny-sur-Moselle

