



HOMARD BLEU FLAMBÉ À L'EAU DE VIE DE DAMASSINE, CÉLERI CONFIT ET DAMASSINE POÊLÉE À LA BISQUE

- Pour 4 personnes - Recette par Clément Bourgeois - Restaurant Le Soleil à Châtillon -

Ingrédients :

- 4 Homards bleus
- 1 kg de damassines
- 1 céleri boule
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 1 dl eau de vie de damasse
- 4 citrons

Cuisson homard :

- Mettre une casserole d'eau en ébullition, plongez les homards en entiers 6 minutes et les refroidir immédiatement dans une eau avec des glaçons.
- Réserver les queues de homards.
- Ajouter la bisque et faire réduire avec l'eau de vie de damasse et crémer.
- Assaisonner

Cuisson du céleri :

- Éplucher le céleri, le tailler en fine tranche comme un mille-feuille et le mettre au four une trentaine de minutes à 180 degrés en le recouvrant d'une feuille d'aluminium.
- Sortir le mille-feuille de céleri du four et le tailler en rond.

La Damassine :

- Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive, ajouter les damasses dénoyautées.
- Ajouter un filet de jus de citron, une noix de beurre.
- Laisser cuire 5 minutes et réserver.

Tartare de homard:

- Couper les pinces de homards.
- Ajouter une échalote ciselée et un zeste de citron vert.
- Assaisonner avec le Sel de Alpes

Dressage :

- Disposer le céleri confit au centre de l'assiette, mettre les damascènes autour de l'assiette. Mettre la queue et le tartare de homard au centre de l'assiette.

- Emulsionner la bisque à la Damassine et disposer de l'écume sur les damassines.

