

Homard de Bretagne enrobé d'un caramel au beurre salé et zeste de sudachi comptée d'oignon au safran et raisins secs gorgés de vin de montliuis, sauce Rhubarbe

Recette de Bruno Ménard, restaurant L'Osier, Tokyo



Purée d'Oignon

La veille faire gonfler les raisins blonds dans le Montlouis moelleux. Emincer finement les oignons blancs, les faire suer dans l'huile d'olive avec le thym, l'ail, assaisonner de sel et poivre, ajouter le concentré de tomate, et le safran, ajouter un peu de piment d'Espelette puis déglacer avec le vinaigre de vin blanc, ajouter les raisins blonds, rectifier l'assaisonnement.

Nage de Légumes

Mélanger tous les légumes coupés en rouelle, et tous les éléments de la recette, porter à ébullition, cuire 5 minutes, couvrir d'un papier film, laisser infuser 30 minutes, passer au chinois fin et réserver.

Ingrédients

Purée d'Oignon

Oignon blanc 200g - Ail 2 gousses -
Huile d'olive QS - Concentré tomate
20g - Thym 1 - Safran 2 pincées -
Piment d'Espelette QS - Vinaigre blanc
QS - Raisins blonds secs 50gr -
Montlouis moelleux 1dl

Nage de Légumes

Carottes 200g - Oignon 200g - Céleri
branche 1pc - Thym 1 ou 2 -
Pamplemousse zeste 1 ou 2 - Laurier 1
pc - Vin blanc 750ml - Vin de vin blanc
120ml - Mignonnette QS - Sel QS

Sauce Rhubarbe

Nage 200g - Rhubarbe compote 75g -
Crème double 40g - Ume Purée 10g -
Sel QS - Vinaigre de Sirop d'érable -
Sirop d'érable 100g - Beurre salé 20g -
Vinaigre de Cidre 50ml

Finition

Sudachi QS - Beurre salé QS - Fleur de
Fenouil QS - Fleur de Sel Qs

Compote de rhubarbe

Éplucher la rhubarbe, la couper en gros dés, faire tomber les dés de rhubarbe avec l'huile d'olive et un peu de sel. Dès que la rhubarbe est en compote égoutter, réserver.

Sauce Rhubarbe

Délayer la compote de rhubarbe dans la nage de légumes, ajouter la crème double, la purée de Ume, éventuellement une goutte de colorant rouge, assaisonner de bon goût.

Vinaigre de Sirop d'érable

Cuire le sirop d'érable jusqu'à 150 degrés, déglacer avec le beurre salé et le vinaigre de vin blanc, porter à ébullition, débarrasser. Cuire les Homards à l'eau bouillante pendant 3 minutes, décortiquer.

Finition

Chauffer la sauce et la purée d'oignon, cuire un peu de beurre noisette. Rouler rapidement les homards puis déglacer avec le vinaigre de sirop d'érable, puis un peu de jus de sudachi. Égoutter, gratter un peu de zeste de sudachi sur les homards, quelques fleurs de fenouil, et de la fleur de sel. Dans une assiette, à l'aide d'un cercle, déposer une cuillère de compote d'oignon, ajouter un peu de sauce rhubarbe, puis le homard.