Sous Vide homard et betterave

Auteur: Thomas Bühner

Ingredients

Homard (sous vide) :
1 homard

Cannellonis de homard (env. 12 pièces) :
4 oignons rouges
2 tomates
Oignon confit
50 g de dés de homard
6 g d'oursin
Sauce soja Shimousa
Vinaigre de Cabernet Sauvignon (voir forum)
Jus de citron
Ricotta
12 feuilles de wantan

Fond de homard :
12 têtes de homard

5
oignons
4 poireaux (le blanc
uniquement)
1 bulbe d'ail
300 g de champignons de Paris
6 tomates
200 g de Cognac
300 ml d'eau
1 feuille de Komba
10 g de persil

Purée de betterave :
1,2 kg de betteraves rouges
100 g de cœurs de chicorée rouge
Sel
Sucre

Préparation

Homard (sous vide) :
Tenir la tête du homard pendant environ 1 minute dans de l'eau bouillante salée, puis retirer les pinces et la queue. Laisser cuire les pinces pendant encore 7 minutes dans l'eau bouillante puis les plonger dans de l'eau glacée. Poser la queue sur une plaque métallique, ajouter du sel et de l'huile d'olive Arbequina et réaliser une double mise sous vide. Faire mijoter 12 minutes dans le bain marie ***fusionchef*** à 70 °C.

Cannelloni de homard :
Découper les oignons en rondelles et les faire confire à feu doux (env. 1,5 heure), blanchir les tomates et retirer leur peau et leurs pépins. Découper la chair en petits morceaux et ajouter aux oignons, faire confire pendant environ 1 heure.

Mélanger les oignons confits, les dés de homard et l'oursin. Assaisonner avec la sauce soja, le vinaigre, le jus de citron et la Ricotta. Faire tremper les feuilles de wantan dans de l'eau froide (10 secondes), les égoutter, les garnir avec 8 g de la préparation et les rouler en cannellonis.

Fond de homard :
Faire griller les têtes de homard à la poêle. Faire dorer les oignons, les poireaux, l'ail et les champignons. Découper les tomates en petits morceaux et les faire revenir avec le reste. Ajouter les têtes de homard et déglacer au Cognac. Allonger avec de l'eau, ajouter les feuilles de Komba et du persil. Laisser cuire pendant 8 heures, passer à la moulinette et laisser réduire.

Purée de betterave :
Laver les betteraves. Saler et envelopper dans du film aluminium et faire mijoter 2 heures à 160 °C. Enlever la tige et la peau, découper en petits morceaux. Découper la chicorée rouge et la mixer avec la betterave. Mettre la pâte sous vide et faire cuire à la vapeur 30 minutes à 100 °C afin de faire mijoter la chicorée. Assaisonner avec du sel et du sucre. Mixer finement avec le Thermomix et sucrer avec un tamis.

Rondelles de betterave :
Laver la betterave et l'éplucher. Avec la trancheuse, découper des tranches d'une

Sous Vide homard et betterave

Rondelles de betterave :
1 betterave rouge
Jus de betterave rouge

Ormeau (5 portions, sous vide) :
1 ormeau
Beurre noisette
Jus de citron
Sel

Caviar de truite :
Caviar de truite
Jus de betterave

Poudre de chicorée :
1 chicorée

Marinade de chicorée :
1 chicorée
10 g de vinaigre de Chardonnay
120 g d'huile d'olive (San Carlos)
70 g de jus de betterave
5 g de sauce soja Shimousa
15 g de Miron
Jus d'orange
Jus de citron

Chips de noisettes :
600 g d'eau
300 g de noisettes du Piémont grillées
150 g d'isomalt
120 g de sucre
30 g de glucose
50 ml d'huile de noisette
3 g de gomme xanthane
Sel

Disques de noisettes :
Noisettes

Praline de noisettes :
250 g d'huile de tournesol
175 g de noisettes grillées
5 g de sel

Mousse de noisettes :
170 g de beurre noisette
10 g de vinaigre de Chardonnay
40 g de caviar de truite
150 g de fond de homard
15 g d'huile de noisette
190 ml de lait écrémé (1,5 %)
Assaisonnement : sel
Jus de citron

largeur de 1 cm et poser les tranches les unes à côté des autres dans le sachet sous vide. Mettre sous vide avec assez de jus de betterave et faire cuire à la vapeur à 100 °C pendant 1 heure au four. Laisser refroidir et découper avec un anneau de 3 cm de diamètre. Laisser dans le jus de betterave jusqu'au dressage des assiettes.

Ormeaux (sous vide) :
Enlever les ormeaux de leur coquille, retirer les muscles et les impuretés. Aplatir et mettre sous vide avec du beurre noisette, un peu de sel et du jus de citron. Faire cuire 6 heures sous vide à 82 °C dans le bain marie sous vide du fusionchef. Laisser refroidir et découper en fines tranches.

Caviar de truite :
Rincer le caviar avec un peu d'eau froide et sécher avec du papier absorbant. Pour une coloration parfaite, déposer dans du jus de betterave pendant 12 heures.

Poudre de chicorée :
Découper le cœur de la chicorée rouge en petits morceaux et faire sécher au déshydrateur pendant 2 jours à 60 °C. Mixer finement avec le Thermomix et sucrer avec un tamis.

Marinade de chicorée :
Mixer tous les ingrédients et assaisonner avec du jus d'orange et du jus de citron. Découper la chicorée rouge en gros morceaux de 2x2 cm et faire mariner au dernier moment.

Chips de noisettes :
Mixer tous les ingrédients pendant 12 minutes à 70 °C. Répartir la pâte sur une feuille de Silpat et cuire 45 minutes à 140 °C. Terminer le séchage à la lampe à chaleur.

Disques de noisettes :
Mettre les noisettes pendant 12 heures dans de l'eau, égoutter et découper en fines tranches avec un couteau aiguisé. Terminer le séchage à la lampe à chaleur.

Praline de noisettes :
Mixer tous les ingrédients et faire mariner les ormeaux au dernier moment.

Mousse de noisettes :
Mixer les ingrédients 5 minutes à 60 °C, passer à la moulinette et assaisonner avec le sel, le jus de citron et le jus d'orange. Si nécessaire , ajouter de la lectine pour plus de texture.

Rondelles de betterave georgia :
Découper les betteraves très finement avec la trancheuse et utiliser l'emporte-pièce pour découper des formes. Faire mariner légèrement avec de l'huile d'olive.

Cette recette nous a été proposée par Thomas Bühner.

Jus d'orange

Rondelles de betterave georgia :
1 betterave
Huile d'olive

Garniture :
Algues Umobado
Tête de basilic rouge (basilic thaï)
Huile de noisette
Jus de citron vert
Jus d'orange
Beurre noisette
Sucre cuit
Huile d'olive