

Juillet 2016 Homard rôti :

Malgré les pratiques festives en cours les homards sont meilleurs et moins chers en été. C'est la meilleures saisons pour les consommer. Les homards bretons (bleus) sont de loin les meilleurs et la meilleure manière de les consommer c'est de les rôtir.

Demandez conseil au poissonniers du marché pour les choisir.

Ingrédients pour 2 personnes :

Un 1 homards de 700 à 800 g
huile d'olive, 2 cuillerées à soupe,

Le homard doit être consommé très frais dans les deux jours qui suivent l'achat. Il doit être conservé en bas du réfrigérateur sous un torchon humide.

Matériel nécessaire :

Un pinceau pour huiler les carapaces et les pinces est indispensable.

Au barbecue :

Il est essentiel de pouvoir disposer d'une braise rouge durant environ 20 à 30 minutes.

Au four

Préchauffer votre four sur 240 degrés, mettre votre grille à peu près au milieu du four, utiliser la chaleur normale.

Il est alors possible de partir sur des bases de l'ordre de 8 minutes de cuisson côté carapace, et de 2 à 4 minutes côté chair ; il est essentiel de surveiller l'état des chairs et des jus, pour apprécier la cuisson générale.

Découper le homard vivant :

Maintenir le homard (à l'aide d'un torchon plié en quatre par exemple) plaqué sur une surface plane mais ayant des bords de manière à pouvoir récupérer les jus, et **enfoncez un bon couteau pointu et coupant** verticalement à la pointe extrême de la tête. La résistance est beaucoup moins grande que l'on pourrait le penser. Par un mouvement rapide allant de haut en bas, continuer jusqu'à la queue de l'animal pour obtenir ceci :

Couper les pattes, ou les tordre vers l'arrière sans brusquerie.

Ne pas oublier non plus de briser les deux grosses pinces, après avoir retiré les caoutchouc, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un maillet en bois.



Retirer et jeter le sac à "cailloux" situé dans le coffre juste en dessous du rostre et constitué effectivement d'un sac noir assez étroit (au toucher on sent nettement des objets ressemblant à des petits graviers).

Tout le reste peut être cuit et mangé, ou retiré avant cuisson pour ajouter à une éventuelle sauce. Mettez éventuellement de côté le corail (de couleur vert-gris quand il est cru) ainsi que les œufs, s'il y en a, ce qui permet de lier une sauce..

La cuisson :

Je parlerai ici avant tout de la cuisson sur feu de bois.

La première étape consiste à réveiller la braise,

Ensuite enduire les carapaces et les pinces des homards avec de l'huile d'olive, au pinceau, mais sans excès car il ne faut pas que ce soit dégoulinant.

La grille doit être posée à environ 12/15 cm au-dessus de la braise

Poser les carapaces d'abord côté chair pour les griller ainsi que les pinces sur la grille, le tout doit rester accessible afin de pouvoir les déplacer rapidement.

Temps moyens de cuisson : pince 13 à 15 minutes, corps 11 à 14 minutes, c'est un peu comme une entrecôte, cela va de bleu à bien cuit !

En fin de cuisson déposer les petites pattes (elle cuisent rapidement).

Il est normal pendant les premières minutes que la braise s'enflamme à cause des gouttes d'huile qui tombent sur la braise. Attention, il est très important que ce ne soient que quelques gouttes qui tombent, sinon votre cuisson serait trop rapide et la carcasse serait carbonisée, ce qui donnerait un mauvais goût à la chair !

Bien surveiller les pinces et les changer de côté plusieurs fois, vous pouvez suivre leur cuisson grâce aux changements de couleurs, le homard devient rouge quand il est cuit.

La chair de homard ne doit surtout pas être desséchée, elle ne doit donc pas être dorée mais blanche. Elle ne doit pas non plus être translucide (c'est à dire pas assez cuite). En cas de doute, surtout à la première cuisson, pour bien évaluer le degré de cuisson : _ essayer de soulever la chair à l'aide d'un couteau fin, juste plus bas que le coffre ; si la chair ne se détache pas, poursuivre la cuisson, si elle se détache facilement comme un fruit mûr sur un noyau, arrêter immédiatement la cuisson et servir.

Comment servir le homard ?

Le homard grillé est vraiment un mets excellent, alors comment le mange-t-on : la réponse est simple nature avec un Chardonay de Bourgogne.

La bonne idée, conservez tous les jus et carcasses pour faire une bisque.