Masterchef : homard et sa frite d'Olivier Bellin

Olivier Bellin, Chef 2 étoiles au Michelin, livre sa recette "**Homard Frite**, condiment tomate et chorizo" réalisée lors de la deuxième émission de **Masterchef**.

Préparation

Temps de préparation : 30 à 60 minutes
Temps d'attente : 30 à 60 minutes
2 personnes

Ingrédients

- 1 homard de 500-600 grammes
- 2 grosses pommes de terre
- 80 grammes de chorizo
- 25 grammes de tomates confites
- 2 œufs
- 500 grammes de beurre
- 50 grammes de concentré de tomates
- 2 litres d'huile de friture
- 1 noix de gingembre
- des crispies de blé noir
- 1 oignon
- 1 petite carotte
- 1 bouquet garni
- de l'ail
- de l'estragon
- du piment d'Espelette
- de la sauce pimentée
- 1 orange
- 10 cl de bouillon de volaille
- du safran
- de l'eau
- huile d'olive

- sel et poivre

Instructions

Préparation du **beurre de tomate** :

1. Découper les tomates confites en brunoise.
2. Travailler 100g de beurre en beurre pommade et y incorporer la brunoise de tomates confites (garder un peu de brunoise pour le dressage).
3. Saler, poivrer, ajouter une pointe de sauce pimentée et une cuillère à café de concentré de tomates (ou plus selon votre goût). Mélanger.
4. Etaler le beurre de tomate sur un film, rouler pour former un cigare, et le mettre à durcir au congélateur pendant environ 1 h.

Préparation de la frite :

1. Porter une casserole d'eau légèrement salée à ébullition.
2. Peler une grosse pomme de terre. Et y tailler une grande frite.
3. Enlever l'intérieur de la frite avec un vide pomme (pour pouvoir les fourrer de beurre de tomate plus tard). Conserver l'intérieur de la frite pour en faire des bouchons.
4. Pocher la frite et le bâtonnet de pomme de terre pendant 30 minutes à petite ébullition.

Préparation du homard :

1. Porter un grand volume d'eau à ébullition.
2. Pocher le homard entier 3 à 5 minutes, puis le rafraichir.
3. Casser les pinces, enlever le cartilage. Réserver la chair des pinces et conserver les carcasses.
4. Couper le homard en deux dans le sens de la chair. (Garder la chair dans la carcasse)
5. Sur la chair déposer un peu de beurre, du sel et une pincée de piment d'Espelette. Réserver.

Préparation de la sauce :

1. Tailler une carotte et un oignon en gros dés.
2. Couper finement un peu de gingembre, prélever le zeste d'orange. Réserver.
3. Avec des ciseaux, couper les carcasses de homard en petits morceaux, et les faire sauter à l'huile d'olive jusqu'à coloration.
4. Ajouter les dés de carotte et d'oignon, un bouquet garni et l'ail. Laisser Suer.

5. Ajouter une cuillère de concentré de tomates. Mouiller à hauteur avec de l'eau.
6. Ajouter le gingembre, le zeste d'orange et l'estragon.
7. Cuire 30 à 35 mn puis filtrer.
8. Réduire le jus à feu moyen jusqu'à consistante.
9. Monter au beurre frais suivant les gouts.

Préparation des chips :

1. Porter une casserole d'eau à ébullition.
2. Faire chauffer une casserole d'huile de friture.
3. Peler une grosse pomme de terre. A l 'aide d'une mandoline, tailler des chips de pomme de terre.
4. Pocher les chips 3 à 4 minutes à l'eau bouillante. Puis les Sécher.
5. Frire les chips pendant 2 à 3 minutes dans l'huile bien chaude. Réserver.

Fin de **préparation de la frite** :

1. Sortir le beurre de tomate du congélateur et y couper un bâton.
2. Fourrer la frite au beurre de tomate de ce bâton de beurre à la tomate.
3. A l'aide du bâtonnet de pomme de terre cuit, constituer deux bouchons pour refermer les extrémités de la frite.
4. Faire frire la frite dans la casserole d'huile bien chaude, jusqu'à coloration.

1. Préchauffer le four à 200°. Tailler le chorizo en brunoise, réserver.

Faire le **beurre de safran** (pour le dressage):

1. Faire chauffer 10 cl de bouillon de volaille et y faire infuser un peu de safran.
2. Y ajouter 100 g de beurre bien froid pour réaliser un beurre monté au safran.

Fin de **préparation du homard** :

1. Badigeonner les chairs de pinces de blanc d'œuf et les paner au crispies de blé noir.
2. Les faire revenir dans une poêle avec du beurre.
3. Cuire les queues de homard 3 à 4 minutes à 120°C (toujours avec la carcasse).

Dressage :

1. Faire un rond de beurre safrané au centre de l'assiette.
2. Poser la frite d'un coté et la pince de l'autre.
3. Poser le homard sur la frite en ayant préalablement ôter la carcasse.
4. Ajouter les dés de chorizo et de tomates confites.
5. Finir avec une chips de pomme de terre.
6. Servir la sauce à part.