

*Fruits de mer*

# Queue de homard à la vanille bourbon, compotée d'oignon rouge et gaufre salée



**3h35** **55 min** **2h** **40 min** **733**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Réalisation de la compotée d'oignons

- 1 Éplucher les oignons avec un couteau d'office, les rincer sous un filet d'eau froide.
- 2 Les émincer le plus finement possible avec un couteau éminceur et les débarrasser dans un saladier.
- 3 Mettre dans une casserole les oignons émincés et le porto. Cuire à couvert pendant 2 heures sur feu doux en remuant très régulièrement.

## Étape 2

Préparation du court bouillon

- 1 Éplucher les carottes avec un économe et les rincer à l'eau froide. Les couper en rondelles avec l'éminceur.
- 2 Éplucher les oignons avec le couteau d'office, les rincer également sous un filet d'eau froide. Emincer finement avec l'éminceur.
- 3 Verser l'eau dans une grande casserole et la faire frémir.
- 4 A frémissement, ajouter les carottes, le thym, le laurier et le céleri.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le homard

2 **Homard**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
4 **Pomme(s) de terre**

### Ingrédients pour la vinaigrette

2 cl **Vinaigre balsamique**  
20 cl **Huile de colza**  
50 g **Moutarde**  
1 unité(s) entière(s)  
**Gousse(s) de vanille**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour la compotée d'oignons

1 kg **Oignon(s) rouge(s)**  
30 cl **Porto**

- 5 Après 5 minutes de cuisson, ajouter les oignons.
- 6 Compter encore 5 minutes puis ajouter le vin blanc, laisser frémir de nouveau pendant 5 minutes.
- 7 Ajouter le sel, le poivre et laisser encore frémir pendant 10 minutes.

### Étape 3

#### Cuisson des homards

- 1 Porter à ébullition et cuire les homards dans le court bouillon.
- 2 Pour déterminer le temps de cuisson, compter 1 minute pour 100 grammes.
- 3 Sortir les homards à l'aide d'une pince, les plonger dans un saladier d'eau froide pendant 5 minutes pour les rafraîchir.
- 4 Séparer les queues et réserver les têtes pour une autre recette.
- 5 A l'aide d'un éminceur, fendre les queues en deux dans la longueur d'un coup sec, les décortiquer.
- 6 Conserver les carapaces pour la décoration.
- 7 Nettoyer les demi-queues de homard en retirant le boyau, s'assurer qu'il ne reste pas de morceaux de carapace.
- 8 Réserver au frais.

### Étape 4

#### Réalisation de la compotée d'oignons

- 1 Lorsque les oignons sont bien compotés (consistance d'une confiture), débarrasser dans un bol et réserver au frais.

### Étape 5

#### Préparation de l'appareil à gaufres

- 1 Délayer la levure dans 1/4 d'eau légèrement tiédie.
- 2 Clarifier les oeufs. Les réserver dans deux bols différents.
- 3 Dans un saladier, mélanger le lait légèrement tempéré avec les jaunes à l'aide d'un fouet, ajouter la levure.
- 4 Ajouter la farine, mélanger le tout en continuant à fouetter pour obtenir un appareil homogène.
- 5 Faire fondre le beurre pendant quelques secondes au micro-ondes. Ajouter le reste d'eau et le beurre fondu.
- 6 Battre légèrement les blancs d'œufs avec le sel pour les rendre plus fluide sans les monter, les ajouter délicatement à l'appareil.
- 7 Couvrir le récipient de papier film, laisser reposer pendant 40 minutes dans un endroit tempéré.
- 8 Préchauffer le gaufrier.

### Étape 6

#### Préparation des pommes de terre

#### Ingrédients pour l'appareil à gaufres

10 g **Levure de boulanger**  
 25 cl **Eau**  
 12.5 cl **Lait demi-écrémé**  
 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
 250 g **Farine**  
 125 g **Beurre**  
 4 g **Sel**

#### Ingrédients pour le court bouillon

2.5 litre(s) **Eau**  
 50 cl **Vin blanc**  
 100 g **Carotte(s)**  
 100 g **Oignon(s)**  
 1 branche(s) **Thym**  
 1 feuille(s) **Laurier**  
 1 **Céleri-Branche**  
 30 g **Gros sel**  
 20 g **Poivre**

- 1 Cuire les pommes de terre en robe des champs pendant une vingtaine de minutes. C'est à dire, avec la peau.
- 2 Les pommes de terre sont cuites lorsque la lame d'un couteau y pénètre sans résistance.

### Étape 7

#### Préparation de la vinaigrette à la vanille

- 1 Avec un couteau d'office, fendre la gousse de vanille et gratter la pour récupérer les graines. Les placer dans un bol.
- 2 Dans le bol contenant la vanille, mélanger la moutarde, le vinaigre balsamique, l'huile de colza, le sel et le poivre à l'aide d'un fouet.
- 3 Détendre légèrement à l'eau. Réserver au réfrigérateur.

### Étape 8

#### Cuisson des gaufres

- 1 Réaliser des gaufres, les réserver dans un torchon pour les garder légèrement tièdes.

### Étape 9

#### Préparation des pommes de terre

- 1 Découper les pommes de terre en fines rondelles avec un couteau éminceur, réserver.

### Étape 10

#### Dressage

- 1 Dresser les demi-homards.
- 2 Disposer harmonieusement les pommes de terre et la compotée d'oignons sur les assiettes.
- 3 Servir les gaufres chaudes.
- 4 Présenter la vinaigrette à la vanille à part dans une verrine.