Pâtes mafaldine au homard

Le homard au beurre citronné s’harmonise parfaitement avec la forme large et dentelée des pâtes mafaldine, lesquelles absorbent tout le bon goût de l’ail qui compose ce plat. Afin de lui conférer une autre dimension de texture et de saveur, n’oubliez pas de couronner le tout avec du gouda râpé.

Préparation
20 minutes
Temps de cuisson
30 mins

Préparation de l’assiette

Ingredients

- 8 oz de pâtes mafaldine, cuites

- 6 oz de chair de homard coupée – pinces coupées en deux sur la longueur (½ homard au total)
- 8 morceaux de tomates cerises anciennes, coupées en deux
- 4 oz de sauce au beurre citronnée
- 10 tiges d’asperges cuites, coupées en biseau
- 6 tranches de gouda au lait de chèvre et orties des fermes Blyth, râpées
- 2 oz de bisque de homard
- 2 oz de purée d’ail vert
- Micropousses
- Ciboulette
- Lard, coupé en petits morceaux

Instructions

Étape 1
Cuire les pâtes et les mettre dans un bol, ajouter 1 oz de sauce au beurre citronnée et remuer pour couvrir les pâtes.

Étape 2
Déposer la bisque de homard dans le fond de l’assiette et garnir de pâtes.

Étape 3
Dans une poêle, faire fondre du beurre et y faire chauffer la chair de homard en y ajoutant les pointes d’asperges cuites à la fin pour qu’elles soient chaudes.

Étape 4
Ajouter la sauce au beurre citronnée à la fin et remuer pour recouvrir le tout.

Étape 5
Déposer sur les pâtes. Garnir de tomates cerises, de ciboulette et de micropousses. Râper le gouda au lait de chèvre et orties sur le dessus, ajouter un filet de purée d’ail vert et servir.

Bisque de homard

Ingredients

- 5 lb de carapace de homard hachée grossièrement
- ½ lb de beurre

- 2 oignons tranchés
- 2 carottes tranchées
- 2 branches de céleri hachées grossièrement
- 1 bulbe de fenouil haché grossièrement
- 2 c. à soupe de pâte de tomates
- 3 c. à soupe de farine tout usage
- ½ boîte de tomates italiennes dans leur jus
- 3 L de bouillon de poulet
- 2 tasses de vin blanc
- 2 feuilles de laurier
- 4 branches de thym
- 1 botte d’estragon
- ½ c. à thé de brins de safran
- Sel et poivre, au goût

Instructions

Étape 1
Dans une grande casserole à fond épais, faire fondre le beurre et ajouter les carapaces de homard.

Étape 2
Faire revenir les carapaces à feu moyen pendant 20 minutes en veillant à ce que rien ne colle au fond.

Étape 3
Ajouter les légumes et continuer de faire revenir pendant 20 minutes.

Étape 4
Ajouter la pâte de tomates et faire cuire pendant 5 minutes.

Étape 5
Ajouter assez de farine pour absorber les graisses dans la casserole et cuire pendant 3 minutes.

Étape 6
Ajouter le vin et déglacer la poêle.

Étape 7
Ajouter les tomates avec leur jus.

Étape 8
Ajouter le bouillon de poulet et amener à ébullition.

Étape 9
Réduire le feu et laisser mijoter.

Étape 10
Ajouter le safran et les herbes et cuire pendant 30 minutes ou jusqu’à ce que la bisque soit réduite d’un tiers.

Étape 11
Retirer la soupe du feu et filtrer.

Étape 12
Assaisonner de sel et de poivre blanc (une touche de cayenne peut être nécessaire à cette étape). Réserver jusqu’au moment de dresser.

Finir lors du service

Ingredients

- 8 oz de bisque de homard (base)
- 1 oz de beurre froid fouetté
- 1 oz de crème fouettée 35 %
- ½ oz d’estragon haché

Instructions

Étape 1
Au moment de servir, porter la bisque de homard à ébullition et y incorporer 1 oz de beurre froid fouetté.

Étape 2
Une fois le beurre incorporé, ajouter la crème fouettée, puis ajouter l’estragon haché et fouetter pour incorporer.

Sauce au beurre citronnée

Ingredients

- ½ tasse de jus de citron frais
- 500 mL de vin blanc
- 30 grains de poivre noir
- 8 feuilles de laurier
- 4 échalotes, pelées et tranchées
- 1 oignon espagnol, tranché
- 5 lb de beurre froid, en dés
- Sel casher, au goût

Instructions

Étape 1
Verser le vin blanc, le jus de citron, les grains de poivre, les feuilles de laurier, les échalotes et les oignons en dés dans une grande casserole.

Étape 2
Porter le vin à ébullition et laisser réduire jusqu’à ce qu’il ne reste que 3 oz de liquide.

Étape 3
Incorporer graduellement la totalité du beurre froid, en fouettant, sur un feu d’intensité moyenne.

Étape 4
Passer le beurre blanc au tamis très fin.

Étape 5
Assaisonner de sel casher.