

### Le homard grillé aux fetuccine.

Procurez vous un homard breton par personne (comptez 500 gr.). Vous pouvez aussi opter pour un homard de 1kg pour deux.

Vous aurez besoin aussi :

- d'une grande gamelle (pour la première cuisson)
- un marteau, une bonne planche à découper et une feuille ou un couteau fort.
- Une paire de ciseaux forts, style Fiskars
- d'herbes de provence
- de beurre, d'huile d'olive

#### La préparation :

- La pré-cuisson

Plusieurs heures avant le repas (mais pas la veille), faites bouillir une grande gamelle d'eau bouillante salée. A ébullition, plongez-y les bêtes pour 10 minutes. Je sais, c'est cruel mais le Homard exige ce traitement de faveur.

Ensuite, vous réservez les bêtes sur le lèche frites du four.

- La préparation finale

Pour chaque homard, répéter les opérations suivantes. Placez le homard sur le dos, les pinces en croix (façon calvaire breton).

Tout d'abord, donnez un coup de marteau sur chaque pince pour briser la carapace (mais pas broyer, attention !). Il faut faire ça en premier. Si vous le faites en dernier, vous allez le regretter car vous serez repeint de la tête aux pieds.

A l'aide des ciseaux, découpez la peau du ventre le long des petites pattes (donc de part et d'autre) en remontant de la queue vers la tête. Otez la série d'anneaux puis soulevez délicatement la chair de la queue. Placez dessous un morceau de beurre demi-sel et quelques herbes de Provence.

Enfin, fendez en deux la tête du homard avec le couteau fort (ou la feuille de boucher). Vous écartez les deux cotés et placez au milieu un beau morceau de beurre.

Une fois tous les homards traités et alignés tête-bêche dans le lèche-frite du four, arrosez assez généreusement d'huile d'olive, d'herbe. Vous terminez en poivrant.

*Très important : Le but étant de générer de la sauce, il faut récupérer tous les sucs pendant la préparation. N'hésitez pas à ajouter un verre d'eau à la fin dans le lèche-frites.*

#### La cuisson finale :

Pré-chauffez votre four sur 200°. Enfourez pour 10 minutes à peine puis terminez par 5 minutes au gril.

L'aspect final doit être grillé mais pas trop. Une sauce orange a dû se faire au fond du lèche-frites.

Cette sauce donnera aux pâtes le goût du homard. C'est ça le truc !!!

Dans le même temps, vous aurez cuit les pâtes fraîches (tagliatelles ou fetuccine) selon la méthode habituelle.

Le service :

Vous servirez les homards « à table », sur le lèche-frites du four, avec un Meursault ou un Pouilly fumé. Le meilleur moment, finalement, c'est quand chaque convive spéculé sur la bête dont il va hériter. Elles ne sont jamais strictement identiques.

Servez les pâtes fraîches à part et tâchez de les garder au chaud. En effet, chacun s'organise comme il l'entend. Certains attaquent par les pinces, d'autres par la queue. Certains mangent les pâtes avec, d'autres après, certains jamais....Je pense qu'il faut laisser à ce moment précis, le maximum de liberté à vos convives.

NB : dans le cas où vous avez opté pour des gros homards.

Pour conserver le côté convivial du plat, il vous faudra couper en deux chaque homard. Pour cela, vous commencez la préparation normalement puis au moment de fendre la tête, vous continuez jusqu'à fendre la carapace dorsale. Pour cela, il suffit de laisser le couteau (ou la feuille) en place, et de donner un coup de marteau sec sur le dos du couteau.

Pour la queue, vous la coupez dans le sens de la longueur puis vous coupez la carapace avec les ciseaux forts.

Enfin, pour que chaque demi-homard ne se vide pas trop pendant la cuisson au four, vous le mettez en PLS (position latérale de sécurité).

Le beurre blanc :

(Merci Jean-François, maître incontesté du beurre blanc Larmorien) :

Dès potron minet (et même la veille si vous voulez), ciselez 3 échalotes.

Versez-les dans une petite casserole et y ajoutez le mélange suivant :

1 verre à bière de vin blanc sec (muscadet, coteaux du Giénois) et ½ verre à bière de vinaigre blanc (dit cristal). Vous laissez cuire à feu doux le temps que tout ait réduit. Il faut compter au moins ¾ d'heure pour y arriver

Il doit subsister au fond de la casserole, 2cm de cette purée d'échalote, encore légèrement humide. Elle doit avoir légèrement brunie mais à peine. Il ne faut surtout pas la crâmer, le goût resterait dans la sauce.

Vous ajoutez alors une très grosse cuillerée de crème fraîche épaisse et vous rallumez le feu (Ah que c'est vrai !). Vous remontez le mélange à ébullition 1 minute ou 2 maxi.

Ensuite, vous pouvez conserver ce mélange jusqu'au repas, voire même jusqu'au lendemain. C'est la base de votre sauce.

10 minutes avant de servir le bar, vous terminez ainsi votre beurre blanc :

Vous avez sorti et laissé ramollir votre plaquette de beurre de 250 gr. depuis le matin.

Vous ressortez la casserole contenant votre base. Vous remettez à chauffer tout doucement et incorporez peu à peu des cuillerées de beurre mou. Ça ne doit jamais bouillir. La consistance doit rester un peu épaisse. N'hésitez pas à mettre toute la plaquette. A la fin, vous rectifiez en salant un peu. Certains ajoutent un soupçon d'estragon.

Dernière étape : Vous passez votre sauce à travers un chinois, en pressant bien la pâte d'échalote restant au fond du chinois. Choisissez une saucière préalablement chauffée car le beurre blanc refroidit vite.

Mon dernier conseil :

Réservez cette recette pour une tablée de 2, 4 ou 6 personnes. Donc un bar de 1, 1,5 ou 2 kg. Au-delà, c'est la panique, les risques de rater la cuisson sont importants et le poisson refroidit dans l'assiette alors que le dernier convive n'est pas encore servi.

Pour des tablées plus importantes, il y a d'autres recettes !! Par exemple, une variante de celle-ci dans laquelle vous pré-découpez les pavés de bar et réalisez autant de papillotes que de convives (ou même la cuisson de tous les pavés au grill).

Bon appétit !!