

Homard sauté aux asperges



Temps: >30 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

HOMARD

2 homards cuits, de 600 g chacun

100 g de beurre salé

2 branches de thym

Poivre blanc

Coriandre moulue

1 pointe de poivre du Sichuan, moulu

Le jus d'un quart de citron vert

50 ml de pastis

ASPERGES

24 fines asperges blanches

30 ml d'huile de tournesol

Sel de mer

Poivre blanc du moulin

1 pincée de sucre cristallisé

Quelques feuilles de pourpier ou
d'herbes aromatiques

Détacher la chair de la queue et des pinces du homard, la découper en gros morceaux et la porter à température ambiante.

BRAISER LES ASPERGES

Peler soigneusement les asperges, éliminer les extrémités filandreuses et couper en tronçons d'environ 5 cm de long. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive, saler et poivrer les asperges et ajouter le sucre, puis les braiser lentement dans la poêle, pendant environ 5 minutes.

FAIRE SAUTER LE HOMARD

Faire fondre et dorer (juste avant qu'il brunisse) le beurre salé dans une grande poêle, puis ajouter le thym. Faire revenir la chair de homard jusqu'à ce qu'elle se colore légèrement en agitant la poêle, pendant 2 à 3 minutes environ. Assaisonner avec le poivre blanc, la coriandre moulue et le poivre du Sichuan. Retirer le homard de la poêle et déglacer avec le jus de citron vert et le pastis.

DRESSAGE

Répartir le homard et les asperges sur 4 assiettes, décorer de feuilles de pourpier et napper de sauce beurre-pastis.