

La chair des pinces de homard dans une tartelette cardinale à l'œuf mollet

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le fond de tarte :

1 rouleau de pâte brisée achetée toute prête (mais pur beurre)

Pour les œufs :

6 œufs de ferme frais

Pour la garniture :

500g d'épinard, huile d'olive, sel, sucre ; la chair des pâtes et des coudes de homard 6 homards

Pour la sauce cardinale :

4 têtes de homards, huile d'olive, 1 oignon, 1 carotte, 1 fenouil, 1 cuillère de concentré de tomate, 2 cuillères de corail de homard récupéré sur des homards femelle, 1 cuillère de moutarde à l'ancienne, 2 cuillères de crème, 1 cuillère de beurre, 1dl de vin blanc, Maïzena

La sauce :

Concasser les têtes de homard à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Couper l'oignon, la carotte, le fenouil en dés de 5mm. Les faire suer dans un filet d'huile d'olive. Ajouter les têtes de homard, le vin blanc, le concentré de tomate et 34dl d'eau. Cuire 35mn à petits bouillons. Laisser infuser 20mn avant de filtrer. Réduire jusqu'à obtenir 3dl d'une sauce parfumée. Ajouter la crème, la moutarde et le beurre. Lier avec une pointe de Maïzena pour une sauce nappante. Ajouter le corail et faire bouillir 1mn/ mixer très finement.

Les tartelettes :

Couper 6 ronds de pâte de 8cm de diamètre dans le pâton de pâte brisée. Foncer 6 moules à tarte de 6cm et les remplir de pois en céramique (ou de lentilles crues) pour éviter que la pâte de gonfle à la cuisson. On obtient ainsi une coupelle de pâte bien creuse.

L'œuf :

Plonger délicatement les œufs dans une casserole d'eau bouillante. Laisser cuire 6mn et les rafraichir aussitôt pour arrêter la cuisson. Les écaler délicatement et les réserver dans une assiette.

Les épinards :

Faire suer les épinards dans un fond d'huile d'olive avec une pincée de sel et de sucre en les remuant constamment. Ne pas trop les cuire. Les égoutter dans une passoire.

La chair de homard :

Réchauffer légèrement la chair de homard dans un peu de sauce.

Dressage :

Poser un fond de tartelette dans 6 assiettes creuses. Les remplir avec les épinards puis avec la chair de homard. Poser dessus les œufs réchauffés 30secondes dans l'eau chaude. Napper de sauce