

## **HOMARD RÔTI AUX FEVETTES ET JUS COURT AU FENOUIL ET GINGEMBRE**



**Assez délicat... Long (décorticage et préparation du fond)**

**Pour 4 personnes:**

2 homards de 650 à 700 g (ou 4 homards portions)  
500 g de fèves fraîches  
1 carotte + 1 oignon + 1 échalote  
1 belle branche de fenouil + 1 càc de graines de fenouil  
1 càc de concentré de tomates  
1 morceau de gingembre (gros comme une petite olive)  
1/2 l de vin blanc sec  
60 g de beurre + 1 càs + 2 càs de crème  
Sel et poivre

**La veille:**

**Le homard:**

Dans une cocotte d'eau salée, ébouillanter les homards de 3 à 5 minutes (selon grosseur). Les sortir de la cocotte, leur fendre la tête par le milieu dans le sens de la longueur et les pendre par la queue pendant 1/2 heure minimum. Les décortiquer, lorsqu'il sont froids en réservant les queues d'un côté et tout le reste pour une autre recette.

**Le fond:**

Avec les carapaces et les pâtes faire un fond comme indiqué ci-dessus. Après avoir filtré le fond, le faire réduire de façon à n'en avoir plus que 10-12 cl environ. Réserver au frigo.

**Les fèves:**

Pendant la cuisson du fond: écosser les fèves, les ébouillanter avec leur peau 1 minute avant de les plonger dans l'eau glacée et de les dérober (enlever la peau), les réserver au frais sous un film alimentaire.

**Le jour J:**

Sortir le homard du frigo plusieurs heures avant de le cuisiner.

Le couper en grosses rouelles et réserver.

**Finition et dressage:**

Préchauffer les assiettes.

Porter le fond réduit à ébullition puis baisser le feu. Lorsqu'il n'en reste plus que la valeur de 2 cuillerées à soupe, ajouter la crème donner un bouillon et incorporer le beurre en parcelles en remuant bien au fouet. Ajuster l'assaisonnement en sel. Pendant que le fond réduite, faire chauffer les fèves quelques secondes au micro ondes et poêler les rouelles de homard dans un beurre moussieux pour les réchauffer.

Dans l'assiette, disposer quelques fèves, les morceaux de homard et un peu de sauce. Servir les fèves restantes à part.