

Homard aux pommes de terre et au caviar

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 homards de 900 g
- 4 pommes de terre (roseval)
- 2 stigmates de safran
- 200 g de beurre
- 100 g de crème montée en Chantilly
- 80 g de caviar
- 200 g de fumet de poisson
- paprika
- 2 cl de vodka

Préparation :

Séparez les queues, les têtes et les pinces des homards.

Plongez le tout dans de l'eau bouillante salée pendant 4 mn.

Décortiquez les queues et les pinces, réservez.

Concassez les 2 têtes et mettez les dans un plat avec 200 g de beurre pendant 1 heure à four chaud, pour obtenir un beurre de homard.

Taillez les pommes de terre en rondelles de 2 mm d'épaisseur, faites-les cuire dans le fumet de poisson avec les stigmates de safran.

Coupez les queues des homards en tronçons, passez-les dans le beurre de homard.

Fouettez la crème avec 1 pincée de paprika et 2 cl de vodka.

Ajoutez le caviar.

Au centre d'une assiette, déposez dans un cercle de 8 cm de diamètre une couche de pommes de terre, puis les tronçons de homard, puis la crème au caviar.

Renouvelez une fois le montage.

Mettez les pinces sur les côtés.

Passez sous le gril, ajoutez des petits traits de beurre de homard avant de servir.