

# Éric Briffard

## Homard bleu rôti à la vanille, gnocchis au citron, fenouil et orange, sauce corail au Château de Fargues

(pour 4 personnes)



**Éric Briffard** est directeur des arts culinaires et chef d'établissement du fameux institut **Le Cordon bleu**, fondé à Paris en 1895. Ce disciple de Joël Robuchon avait auparavant exercé ses talents de Meilleur Ouvrier de France au *Plaza Athénée* et au *George V*, accrochant deux étoiles au fronton des restaurants de ces palaces parisiens. Au-delà du contenu des cours qu'il développe, Éric Briffard est également ambassadeur du *Cordon bleu* à travers le monde où il assure conférences, démonstrations et dîners. Ses pairs lui ont témoigné leur respect en lui désignant le Trophée de la transmission en 2018.

### Homard bleu en coque

4 homards bleus, bretons de préférence, de 500 à 550 g

Rincer les homards et enlever les élastiques des pinces. Engourdir les homards au congélateur pendant 15 minutes. Les plonger dans l'eau bouillante pendant 45 secondes. Retirer. Détacher du corps les pinces et la tête, et réserver celle-ci.

Plonger de nouveau les pinces dans l'eau bouillante pendant 3 à 4 minutes, puis les retirer et les décortiquer aussitôt, à chaud, pour éviter qu'elles s'abîment. Réserver. À l'aide de ciseaux, découper délicatement en deux les carapaces sur toute leur longueur. Réserver.

### Sauce corail au Château de Fargues

Les carcasses concassées  
50 ml d'huile d'olive  
1 échalote  
2 tomates  
100 g de fenouil  
3 gousses d'ail  
50 g de beurre  
Cognac PM  
1 cuillère à soupe de concentré de tomate  
½ bâton de citronnelle  
500 ml d'eau minérale  
10 g de corail de homard  
20 ml de crème liquide  
2 pincées de piment d'Espelette  
20 ml de sauternes Château de Fargues  
Sel

Rôtir les carcasses de homard dans une cocotte avec l'huile d'olive, jusqu'à obtenir une belle coloration. Ajouter la garniture aromatique en fine mirepoix, puis ajouter le beurre, le sel et le piment d'Espelette. Flamber au cognac, ajouter le concentré de tomate et la citronnelle, mouiller à hauteur avec de l'eau minérale. Porter à ébullition et cuire 30 à 40 minutes. Couvrir ensuite hors du feu et laisser infuser 20 minutes, filtrer à la passoire

en pressant fortement, puis au chinois. Réduire de moitié, lier ensuite au corail de homard, et ajouter finalement la crème liquide. Rectifier l'assaisonnement selon votre goût. Terminer par un trait de Château de Fargues. Réserver.

### Gnocchis au citron

250 g de pommes de terre Bintje ou Agria (environ 180 g de pulpe de pomme de terre cuite)  
60 g de farine T55  
10 g de jaune d'œuf (environ un demi-jaune)  
25 g d'œuf entier (environ la moitié d'un œuf)  
1 citron à feuilles  
40 g de gingembre frais  
Sel  
25 g beurre

Nettoyer les pommes de terre, puis les disposer sur un lit de gros sel recouvert d'un papier aluminium. Mettre au four à 180 °C pendant 1 h 15, afin qu'elles soient fondantes à cœur. Blanchir les citrons, rafraîchir. Les zester avec une râpe fine. Peler et hacher finement le gingembre.

Extraire la pulpe de pomme de terre à chaud et la faire dessécher dans une casserole. À l'aide d'une spatule, incorporer la farine, bien mélanger, puis, hors du feu, ajouter les œufs, le gingembre et les zestes de citron. Laisser reposer la pâte pendant 2 heures au réfrigérateur, puis la détailler en petits morceaux de 5 g et les rouler sur une planche à gnocchis. Les laisser reposer en forme au réfrigérateur pendant 30 minutes. Pocher les gnocchis dans l'eau salée pendant 3 minutes et les égoutter. Les poêler dans un beurre moussant.

### Fenouil, orange

4 cœurs de fenouil  
2 oranges bio  
20 ml d'huile d'olive  
1 gousse de vanille Bourbon  
Sel

Laver 3 fenouils, retirer les premières feuilles pour conserver les cœurs, réserver les pluches (plumet) pour la finition. Tailler les cœurs de fenouil en deux dans le sens de la longueur. Dans une poêle avec de l'huile d'olive et une pincée de sel, les dorer doucement pendant 7 à 8 minutes. Ajouter ensuite 3 cuillères à soupe d'eau et couvrir d'un papier cuisson, puis cuire à frémissement pendant 10 minutes environ. Tailler finement le fenouil restant à la mandoline, puis mettre à sécher les fines tranches obtenues pendant 2 heures dans un four à 55°C. Réserver pour la finition. Laver les oranges avant de les placer dans une casserole d'eau froide. Porter à ébullition pendant une minute et répéter cette opération 4 ou 5 fois. Éponger. Tailler ensuite chaque orange en 8 quartiers. Les dorer rapidement à l'huile d'olive, puis les ajouter aux cœurs de fenouil réservés. Assaisonner. Blanchir le citron, réserver. Mélanger l'huile d'olive et les graines de trois quarts de la gousse de vanille.

### Cuisson des homards

20 ml d'huile d'olive  
¼ de gousse de vanille Bourbon  
1 citron à feuille  
30 g de beurre  
Sel  
Poivre blanc

Assaisonner les homards avec du sel et du poivre blanc. Dans un sautoir, chauffer l'huile d'olive et cuire les homards décortiqués pendant 2 à 3 minutes avec la feuille de citron et le quart restant de la gousse de vanille. Ajouter le beurre moussant et en arroser le homard pendant 2 à 3 minutes. Le homard doit rester nacré. Retirer. Prélever 2 cuillères à soupe de beurre de cuisson pour ajouter à la sauce corail.



### Finition

20 ml d'huile d'olive  
Pluches de fenouil  
Chips de fenouil (facultatif)

Réchauffer le mélange cœurs de fenouil et quartiers d'oranges. Dresser le homard, ajouter un trait de sauce, puis disposer harmonieusement autour les quartiers d'oranges et les cœurs de fenouils, les gnocchis poêlés, les chips de fenouil, les pluches de fenouil, et finir avec quelques gouttes d'huile vanillée. Ajouter un zeste de citron. Servir le reste de la sauce corail au Château de Fargues en saucière.

« La chair du homard, rôtie, à peine cuite, aux notes d'agrumes, de vanille et de gingembre, présente une palette aromatique complexe qui s'accorde parfaitement avec la puissance, la richesse et la vivacité d'une année exceptionnelle : Château de Fargues 2001. »