

Michel Guérard

Le demi-homard rôti et légèrement fumé à la cheminée et l'oignon confit au four en compotée de pêche

(pour 4 personnes)

Michel Guérard est un phare de la cuisine française qui, bientôt nonagénaire, continue de briller de tous ses feux. Lui qui arbore trois étoiles depuis quarante-cinq ans aux **Prés d'Eugénie**, dans les Landes, n'a pas cessé de cuisiner. Il crée avec passion et inspiration des recettes qui animent la carte de son restaurant où officie le chef Hugo Souchet. Originalité, légèreté, santé, nature... sont ses mots d'ordre. Sous son impulsion, la « nouvelle cuisine » a chamboulé la gastronomie. Ces valeurs restent ses muses, parées des qualificatifs « gourmandes », « exquis », « savoureuses »... Son « Homard rôti, légèrement fumé à la cheminée » est légendaire, tout comme sa « salade folle au foie gras », son « loup en varech » ou son « confit byaldi ».

Homard

2 homards européens de 400 à 600 g pièce
5 l d'eau
140 g de gros sel marin

Faire chauffer 5 l d'eau et 140 g de sel, afin de reconstituer l'eau de mer. Dès ébullition, y plonger les homards pendant 2 minutes. Les sortir, ôter les pinces, puis remettre les pinces dans l'eau bouillante pendant 2 minutes. Décortiquer les homards. À l'aide de ciseaux, couper la carapace en deux dans le sens de la longueur, tout en prenant soin de laisser la queue entière. Recouvrir les carapaces d'un linge mouillé et les mettre à fumer sur une grille dans la cheminée. Vérifier qu'il n'y ait pas de flammes. Jeter sur les braises une poignée de sciure de bois de hêtre ou de châtaignier. Les carapaces doivent rester dans la cheminée 8 à 10 minutes. Une fois fumées, les laisser refroidir.



Sauce

5 cl de bouillon de poule
2 g d'anis vert sauvage
2 étoiles de badiane
2 pistils de safran
1 cuillère à café de jus de citron
50 g de beurre
1 cuillère à café d'herbes hachées : cerfeuil, aneth, ciboulette, estragon

Infuser le bouillon pendant 2 heures avec les 2 pistils de safran, les 2 étoiles de badiane et l'anis vert sauvage. Passer au chinois le bouillon infusé, après avoir ajouté 50 g de beurre coupés en petits morceaux. Assaisonner et ajouter un filet de jus de citron, ainsi que les herbes hachées.

Beurre monté

80 g de beurre
20 cl d'eau
Sel et poivre

Montage du homard : remplir le fond des carapaces avec les coudes et les pinces décortiquées. Trancher la queue en deux dans l'épaisseur, puis découper chaque moitié en rouelles biseautées. Répartir ensuite harmonieusement les rouelles dans les demi-carapaces, en laissant leur teinte rouge visible tout du long.

Préparer le beurre monté : Mettre le beurre en parcelles dans l'eau en ébullition. Émulsionner à l'aide d'un petit mixer plongeant. Assaisonner de sel et de poivre. Napper le homard de beurre monté afin de nourrir sa chair. Réserver au frais. Le beurre monté empêchera le homard de se dessécher lorsqu'il sera réchauffé.

Oignon confit et compotée de pêches

4 oignons entiers non pelés
1 kg d'oignons
50 g de beurre
80 g de crème liquide
Sel et poivre
60 g de pêche blanche au sirop
20 g de parmesan

Cuire les 4 oignons entiers non pelés dans de l'eau pendant 20 minutes. Les laisser ensuite refroidir. Découper leur chapeau, qui est à conserver, et les évider.

Peler et émincer 1 kg d'oignons. Dans une poêle, faire fondre le beurre et mettre à suer les oignons émincés. Ils ne doivent pas colorer.

Quand ils sont bien cuits, ajouter la crème et laisser cuire pendant 20 minutes. Ajouter la pêche et mixer.

Garnir les oignons évidés avec cette compotée.

Les saupoudrer de parmesan et les faire gratiner 5 minutes dans un four à 180°C.

Finition

Gros sel
Pluches de cerfeuil
Fleur de sel

Avant de passer à table, dans un plat creux, porter un fond d'eau à ébullition avec une pincée de gros sel. Y déposer les homards en les recouvrant d'un papier absorbant, puis arroser le papier absorbant avec cette eau salée. Cela va permettre de réchauffer les homards sans les dessécher. Les mettre au four à 150°C pendant 2 minutes. Enlever le papier absorbant et égoutter les homards à l'aide d'une spatule pour ne pas les démonter. Les poser délicatement sur les assiettes. Le homard doit être tiède ; s'il est trop chaud la chair durcit. Napper les homards de sauce, puis décorer avec quelques pluches de cerfeuil et quelques cristaux de fleurs de sel. Les présenter avec les oignons farcis et chapeautés.



« C'est un accord d'une grande élégance. Les notes épicées présentes dans le vin s'harmonisent à merveille avec la sauce au safran. Un bel équilibre règne entre l'oignon confit, la compotée de pêche d'une part, la fraîcheur de ce grand sauternes et les subtiles notes miellées d'autre part. Le léger fumé du homard et la délicatesse de sa chair se marient divinement avec ce noble nectar. Un duo explosif en bouche ! »