

John Williams

Homard de nos côtes, poché au beurre, Purée de carottes épicée et sauce à la verveine citronnée

(pour 2 personnes)

John Williams, chef du **Ritz London** depuis 2004, est une figure de la gastronomie britannique, et au-delà puisqu'il est chevalier de l'ordre du Mérite agricole en France. Dans le décor tout en dorures et lustres de cristal du palace londonien, ce fils de pêcheur de la côte nord-est de l'Angleterre propose une cuisine enracinée dans les terroirs britanniques. Son approche moderne des grands classiques ravit aussi bien la famille royale et les sommités de ce monde que le *Guide Michelin* qui a étoilé sa table.

« La gastronomie relève pour bonne part de l'association des mets et des vins. Favoriser un beau mariage me rend facilement intarissable. Un Château de Fargues possède toutes les qualités pour s'accorder à la douceur naturelle de cette recette de homard, rafraîchie par la verveine citronnée et vivifiée par le mélange subtile de la cardamome, du gingembre, de la vanille et de la badiane. »

Homard

Séparer la tête, les pinces et la queue.
Blanchir la queue pendant 3 minutes
et les pinces pendant 5 minutes.
Rafraîchir dans de l'eau glacée.
Retirer délicatement la
carapace de la queue.
La réserver pour la sauce.

Purée de carottes épicée

150 g de carottes
25 g de beurre
Dans un sachet en mousseline :
1 étoile de badiane
1 gousse de cardamome
1 gousse de vanille
30 g de gingembre frais
Sel et poivre PM
10 ml de crème

Laver, éplucher et couper les carottes
en morceaux de taille égale.
Les mettre dans une casserole avec les
épices, le beurre (en réserver une petite
quantité), l'assaisonnement, et recouvrir
d'eau. Faire cuire lentement jusqu'à
ce que les carottes soient bien tendres,
retirer le sachet d'épices et réserver.
Égoutter les carottes en conservant l'eau
de cuisson. Les mixer en purée lisse.
Utiliser une partie de l'eau réservée
pour détendre la purée si nécessaire.
Remettre la purée dans la casserole,
ajouter le sachet d'épices et cuire pendant
15 minutes supplémentaires. Incorporer
le reste du beurre et de la crème, pour
obtenir une consistance bien lisse.

Sauce à la verveine citronnée

10 g d'échalote
20 g de carotte
10 g de céleri
10 g de fenouil
10 g de gingembre frais
1 bâton de citronnelle écrasé
5 g de feuilles de verveine
citronnée, fraîches ou séchées
60 ml de bouillon de légumes
60 ml de consommé de poulet
40 ml de crème
Le jus d'1/4 citron
1 pincée de sucre

Dans une poêle, rôtir la carcasse de
homard concassée jusqu'à ce qu'elle
soit légèrement caramélisée.
Hacher grossièrement les légumes et les
faire suer doucement dans la poêle.
Ajouter le gingembre et la citronnelle,
puis cuire à feu doux pendant 15 minutes.
Verser les deux bouillons, porter à
ébullition, puis laisser frissonner
pendant 30 minutes.
Ajouter les feuilles de verveine et
infuser 15 minutes dans une casserole
couverte, puis passer au chinois.
Verser ensuite la crème et fouetter
vigoureusement jusqu'à l'obtention
d'une mousse légère. Assaisonner et
terminer avec le jus de citron et le sucre.

Fèves

25 g de fèves
15 g de beurre
20 ml d'eau
Sel et sucre PM

Blanchir les fèves et les débarrasser
aussitôt de leur enveloppe.
Au moment de servir, terminer la
cuisson dans une émulsion d'eau, de
beurre, sel et une pincée de sucre.

Finition

Beurre
Sel
Sucre

Réchauffer le homard dans une
émulsion de beurre, eau, sel et sucre.
Déposer une cuillère de purée de
carottes au centre de l'assiette.
Placer la chair de homard par-dessus
Disposer les fèves et la sauce à la
verveine autour de l'assiette, et servir.