

05



les recettes de Jacques MAXIMIN

Niveau assez technique / Recette réalisée par Jacques Maximin et son chef de l'époque Laurent Poulet

FRITTO MISTO DE HOMARD

Version restaurant Jacques Maximin à Vence (2000)

LEGUMES & CRUSTACES / ENTREE ou PLAT PRINCIPAL

INGRÉDIENTS (POUR 2 PERSONNES)

1 Homard bleu de Bretagne de 800g environ
7 tomates
fleur de sel, poivre du moulin
1 botte de basilic
2 oeufs entiers / 50g farine / 100g mie de pain fraîche
/ 100g parmesan râpé
1/4L huile d'olive fruitée
15cl pistou
poivre du moulin, mignonette et fleur de sel
1L de court bouillon
1 aubergine
1 courgette trompette
huile de friture

L'ASTUCE DU CHEF

Pour garder le croustillant de vos légumes,
Conservez-les à partir du démarrage des finitions
dans votre four réglé à 30-40°.

LES PIÈGES À ÉVITER

Le homard pas assez chaud à coeur.
La sauce vierge trop chaude,
où les tomates cuisent et le basilic noirci.

UNE BOISSON POUR ACCOMPAGNER

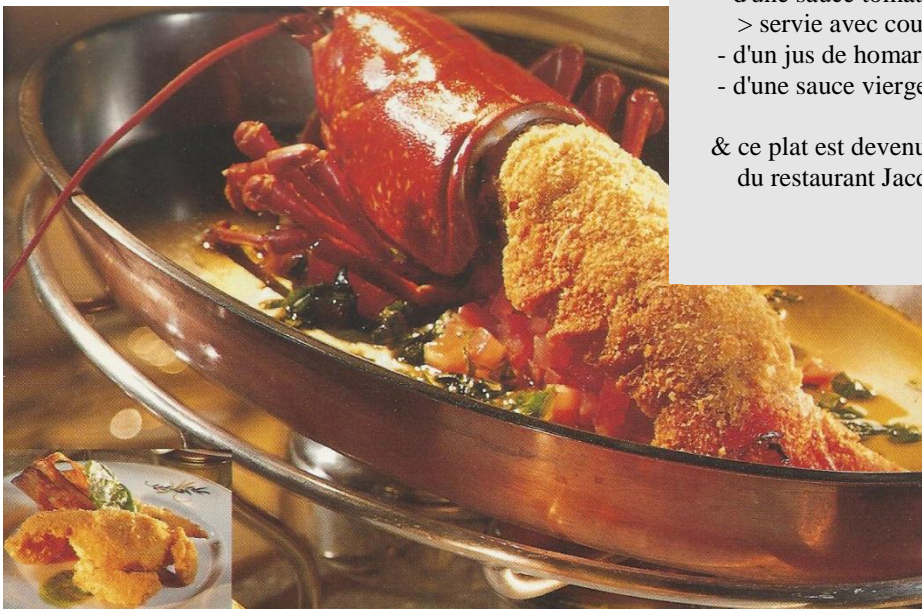
Un côteaux du Var blanc.

POUR LA PETITE HISTOIRE

Cette recette est la 1ère version du Fritto-Misto de Homard,
dans sa dernière version à Vence,
le Fritto-Misto était composé de :

- tomates confites
- poudre de tomate (peau séchée, mixée)
- feuilles de basilic et de céleri branche frites
- fines tranches séchées croustillantes d'Aubergine,
de poireau, de bettrave, de courgette trompette,
de fenouil bulbe.
- pétales d'ail frit
- queue, coudes, pinces de homard panés et frits.
- d'un jus vert
(composé d'herbes blanchies, mixées, assaisonnées)
> servi avec coudes, pinces et légumes
- d'une sauce tomate nature "classique"
> servie avec coudes, pinces et légumes
- d'un jus de homard réduit > servi avec la queue de Homard
- d'une sauce vierge > servie à part

& ce plat est devenu l'un des plats référence
du restaurant Jacques MAXIMIN à Vence.





PRÉPARATION

1 - Les Croustilles de légumes

- Monder toutes les tomates, couper 2 pièces en rondelles de 2mm d'épaisseur, évider.
Dresser sur une plaque anti-adhésive huilée.
Sécher dans un four à 80° pendant 1 à 2h environ.
- Procéder de même pour des tranches d'aubergines dégorgées au sel, de courgettes... etc,
- 6 belles feuilles de basilic seront frites.

2 - La Parmigiane

- tant pour tant de mie de pain fraîche tamisée et de parmesan râpé fin.

3 - La sauce vierge tomates et basilic

- évider et détailler les tomates restantes en petits dés réguliers.
Saler légèrement et égoutter.
- concasser le basilic frais et réserver au frigo avec un papier humide dessus.

4 - Le Homard

- Cuire le homard ficelé à plat sur un eplanche dans le court bouillon.
Rafraîchir puis décortiquer la queue et les pinces.
- Paner ces éléments à l'anglaise en les passant dans l'ordre dans :
la farine, les oeufs battus assaisonnés, et la chapelure parmigiane.

5 - Finitions

- Dans une petite russe, faites tiédir mais sans bouillir les dés de tomates, l'huile d'olive fruitée, la mignonette et un peu de fleur de sel.
- Plonger la queue et les pinces du homard dans un bain de friture à 180°.
Bien frire en retournant jusqu'à obtention d'une croûte dorée uniforme.
Égoutter sur un papier absorbant.
- Ajouter le basilic frais dans la sauce vierge puis commencer le dressage.

6 - Dressage

- Réunir dans un bi-métal ovale le corps et la queue frits du homard.
Vous les disposerez sur un lit de tomates.
- Les pinces seront servies dans une assiette à entremet à part avec les croustilles de légumes et quelques gouttes de pistou.