



Cannelloni de Homard

Temps de préparation : 45 mn environ
Temps de repos : 3 à 4 h
Temps de cuisson : environ 3 h en tout

Difficulté : ★★★★★
Budget : ★★★★★

Ingrédients pour 6 cannellonis :

- 4 plaques de pâte à lasagne
- 1 homard canadien
- 2 pommes granny smith
- 1 combava
- 2 jaunes d'œufs
- Huile de pépin de raisin
- Huile d'olive
- 1 feuille de gélatine
- 1 CàC de moutarde
- 1 bouillon cube

Matériels particuliers :

> mandoline, pinceau de cuisine, zesteur

Préparations :

3 heures avant, zester le combava (attention de ne pas zester trop profondément pour ne pas prélever la partie blanche qui est sous la peau et qui est amer). Ciseler finement les zestes et les mettre à macérer dans 4 CàS d'huile de pépin de raisin. Avant l'utilisation, filtrer l'huile. Pendant ce temps, vider une pomme à l'aide d'un vide pomme. A l'aide d'une mandoline, découper de fines rondelles. Les poser sur une feuille de papier cuisson et laisser sécher au four sur la plaque à pâtisserie pendant 2h environ à 100°C. Sortir du four et laisser refroidir.

Faire ramollir la feuille de gélatine dans l'eau froide. Pendant ce temps préparer une mayonnaise avec un jaune d'œuf, la moutarde, un mélange de 1/4 d'huile d'olive pour 3/4 d'huile de pépin de raisin, du sel et du poivre. Lorsque la mayonnaise est bien ferme, essorer la gélatine et la diluer dans 2 CàC d'eau très chaude. Rajouter cette préparation à la mayonnaise et ajouter également 3 CàS de l'huile parfumée préalablement préparée. Finir la mayonnaise et réserver.

Cuire le homard dans de l'eau bouillante pendant 6 mn environ. Décortiquer le corps, le coffre et les pattes pour récupérer un maximum de chair. Hacher le tout grossièrement au couteau et laisser refroidir.

Cuire les plaques de lasagne dans de l'eau salée dans laquelle on aura fait fondre le bouillon cube. La cuisson dure environ 10mn (voir aussi les préconisations du fabricant). Une fois cuites, les placer bien à plat sur un papier film et laisser totalement refroidir.

Tailler la deuxième pomme en brunoise (cubes de 2x2 mm environ). Dans un saladier, mélanger la chair de homard, la brunoise de pomme et assez de mayonnaise pour lier le tout mais sans excès. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Séparer la préparation en 6 parts égales.

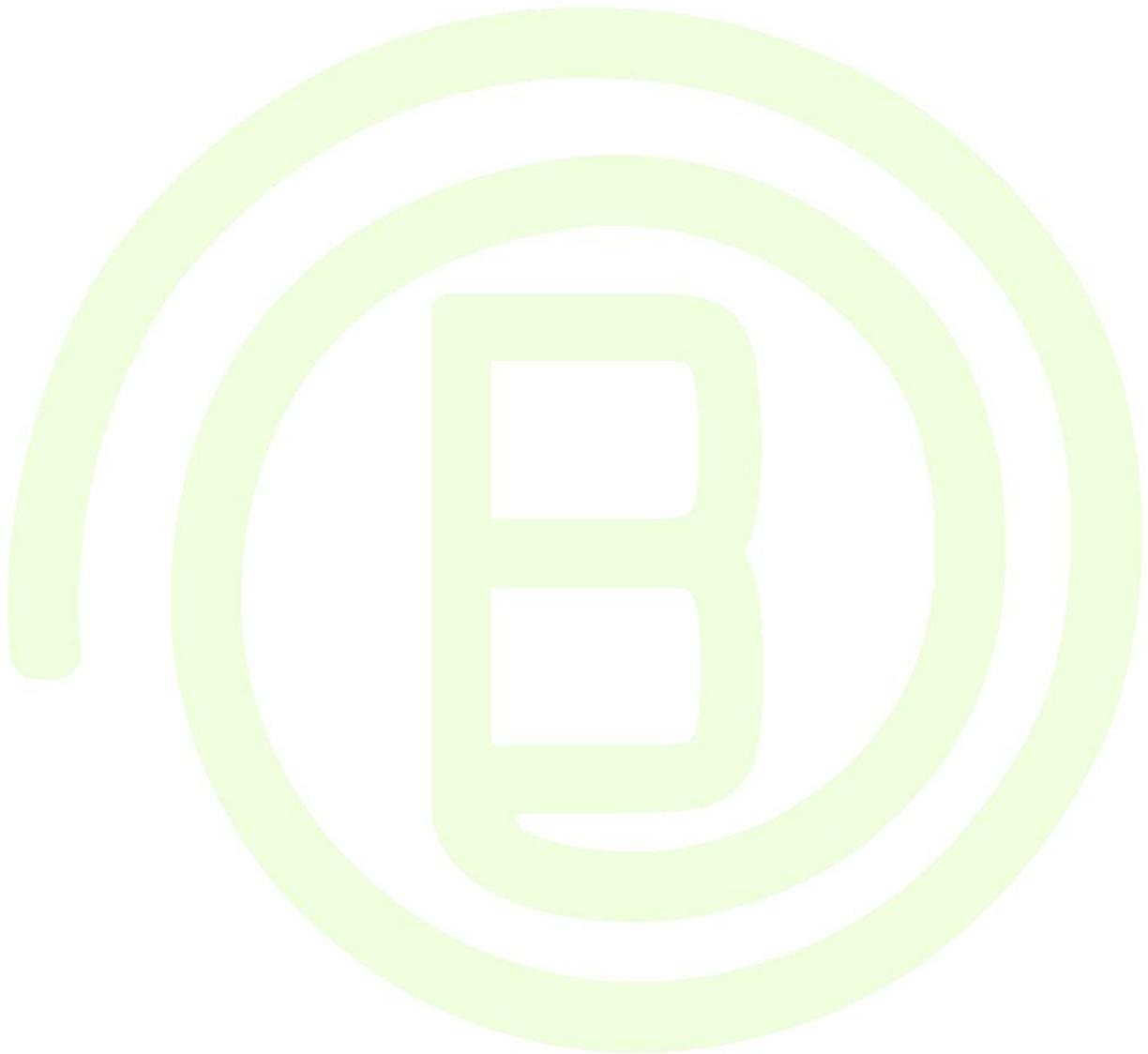
Montage :

Déposer une plaque de lasagne cuite sur le plan de travail. Sur le haut de la plaque déposer une portion de mélange et le répartir de façon égale sur toute la largeur, puis délicatement former un rouleau. Pour souder le cannelloni utiliser un pinceau et du jaune d'œuf.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr





Une fois réalisé, déposer le cannelloni sur un plat recouvert d'un papier film et placer au frais pendant 1 h avant de servir.

Au moment de servir, huiler au pinceau les cannellonis avec le restant d'huile parfumée et déposer une ou deux rondelles de pomme séchée.

> Astuce :

On peut réaliser de nombreuses huiles parfumées. Pour cela utiliser une huile neutre en goût comme l'huile de pépin de raison.

Pour les cannellonis on peut aussi faire sa propre pâte, cela n'en sera que meilleur.

Ne jeter pas les carcasses du homard, on peut faire avec un délicieux jus qu'on utilisera par exemple dans la verrine « Panacotta de crustacé et chantilly de cacahuète » dont la recette se trouve sur le site à la rubrique « Amuses Bouches ».

La recette en photos :

