

# HOMARD BLEU RÔTI AUX BEURRE D'ALGUES POIREAUX BRULÉS ET HUITRES VÉGÉTALES

*Par le chef David COURNIL*  
du restaurant RIVER CAFE  
922130 Issy les Moulineaux

## SYNTHÈSE

Type : Plat  
Difficulté : Moyenne  
Prix : €€€€

## TEMPS

Préparation : 30 minutes  
Cuisson : 50 minutes

## INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

4 homards bleus de 550 g chacun  
4 gros poireaux  
12 feuilles d'huitres végétales

### Beurre d'algues :

100 g de beurre ½ sel  
40 g de tartare d'algues  
½ jus de citron jaune  
10 g d'échalotes ciselées



## PRÉPARATION

Faire brûler les poireaux en les tournants régulièrement sous le grill du four pendant environ 20 minutes.

Plonger les homards vivants dans l'eau bouillante 4 minutes.  
Les fendre en 2 dans la longueur, décortiquer les pinces et les coudes, réserver.

Ramollir le beurre, ajouter le tartare d'algues, l'échalote ciselée, le jus de citron, bien mélanger l'ensemble.

Répartir le beurre d'algues sur les queues de homards et remettre sous le grill 5 à 6 minutes.

Récupérer l'intérieur des poireaux brûlés, les tailler en tronçon de 4 cm .

Réchauffer les pinces et les coudes dans le beurre d'algues.

## DRESSAGE

Disposer les tronçons de poireaux dans l'assiette, ainsi que les queues de homards dans leur carapace, les pinces et les coudes, napper généreusement du beurre d'algues fondus et disposer 3 feuilles d'huitres par assiette.

## ACCORD MET / VIN

Vin blanc de la Vallée du Rhône, Châteauneuf du Pape La Nerthe 2015

RESTAURANT RIVER CAFE  
146 Quai Stalingrad - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX  
T. 01 40 93 50 20 - E-Mail : [contact@rivercafe.fr](mailto:contact@rivercafe.fr)  
Site internet : [www.rivercafe.fr](http://www.rivercafe.fr)

RESTO  
PARTNER  
L'art de l'accord mets et vins