



Terrine de homard, gaspacho de poivrons

Chips de riz au chorizo et au safran

02/01/2019 à 10h03

Par [Régis Baroncini](#)

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

Terrine de homard

- 400g de courgettes coupés en fines lamelles, dans la longueur à l'aide d'une mandoline
- 250g d'oignons
- 1 botte de carottes
- 1 aubergine
- 125g pousses d'épinards
- 200g de poivrons rouges
- 2 homards de 600g chacun - court-bouillon
- 12 gousses d'ail
- 50g de fèves fraîches
- Huile d'olive, huile de Colza, sel poivre
- Agar - Agar

Gaspacho de poivrons

- 4 poivrons rouges
- 4 tomates Roma
- 1 banane
- Huile de Colza
- Sel, poivre

Chips de riz au chorizo et au safran

- 300g de riz basmati complet sur-cuit
- 30g de chorizo séché au four (1h à 100°C) et haché menu
- 30g de pignons de pin hachés
- 0,5g safran en poudre

Préparation :

Terrine de homard

- Faites cuire les homards dans un court-bouillon bien corsé;
- Faites-les refroidir et décortiquez-les;
- Avec les carcasses réalisez un jus dense, gélifié à l'agar agar ;
- Faites cuire les différents légumes à l'anglaise (carottes, oignons, fèves, ail) ;
- Rafraîchissez et réservez ;
- Epluchez les poivrons, coupez-les en bâtonnets et poêlez-les avec un peu d'huile d'olive ;
- Faites-les à cru les pousses d'épinards dans une goutte d'huile d'olive ainsi que l'aubergine coupées en petits cubes ;
- Coupez en fines lamelles les courgettes (à l'aide d'une mandoline). Enduisez-les d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau et attendrissez-les dans le four à 140°C pendant 15 minutes.

Pour le montage, chemisez une terrine avec les lanières de courgettes. Disposez joliment les autres légumes et les homards décortiqués. Coulez la gelée. Refermez la terrine avec les lanières de courgettes et réservez au réfrigérateur pendant 12 h.

Gaspacho de poivrons

- Mondiez et épépinez les tomates;
- Coupez-les en 4 et faites-les sécher au four à 90°C pendant 2 heures ;
- Faites cuire les poivrons à l'anglaise. Pelez-les et épépinez-les ;
- Mixez tomates, poivrons, banane et huile de colza;
- Passez au tamis – Assaisonnez.

Chips de riz au chorizo et au safran

- Mélangez bien tous les éléments;
- Plaquez entre deux feuilles de silpat (papier sulfurisé);
- Ecrasez à l'aide d'un rouleau ;
- Faites cuire au four à 140°C pendant environ 20 minutes;

Les chips doivent être bien croustillantes.

PRESENTATION

- Coupez de belles tranches (2 cm d'épaisseur) de terrine de homard ;
- Coulez un cordon de gaspacho de poivrons ;
- Accompagnez d'une chips de riz.

L'astuce du chef :