



HOMARD ROTI CAROTTES ETUVEES AUX RAISINS SECS ET DATTES VINAIGRETTE AUX AGRUMES EPICES DE LA MEDINA par Fabrice Vulin Restaurant Dar Ennassim Marrakech

Nbre de personnes : 4



Ingrédients

1 kg Homards (soit 4)
QS Court-bouillon, pousses de salade et
mélanges d'herbes, sel, poivre du moulin,
huile d'olive, beurre, coriandre fraîche
400 g Carottes
40 g Dattes (majhoul)
20 g Raisins de Corinthe
2 g Ras al hanout
250 g Fond blanc de volaille
3 Jus d'oranges (2 + 1)
1/2 Jus de citron
1 g Gingembre
100 g Huile d'argan
1 Brin de romarin

Réalisation

Cuire les homards dans un court-bouillon pendant 3 minutes environ, les décortiquer, réserver.

Tailler les carottes en biseaux, les faire revenir à l'huile d'olive dans une cocotte, ajouter les dattes taillées en petite brunoise, les raisins, le ras al hanout, sel et poivre, et une noix de beurre. Mouiller avec le fond blanc de volaille, cuire à couvert.

Vinaigrette tiède

Réduire 2 jus d'oranges et de citron avec le gingembre râpé, ajouter une pointe de ras al hanout et l'huile d'argan. Au moment, incorporer une pointe de coriandre fraîche ciselée.

Finition&Dressage

Faire revenir les queues de homard avec du beurre et un brin de romarin, retirer le homard et déglacer avec le jus d'orange restant.

Dresser les carottes au centre d'une assiette en rosace, parsemer les dattes et raisins. Disposer une queue de homard, napper avec le beurre de cuisson et la vinaigrette tiédie. Décor : bouquet de pousses de salades.

Comme vin, le Chef conseille un Vouvray demi sec 2005.