

# LA MARÉE (75 008)

« Gnocchis de homard breton et ricotta, écume de crustacés au basilic »

*Chef : Romain GERVASONI*

## SYNTHÈSE

Type : Entrée  
Difficulté : Moyenne  
Prix : €€€

## TEMPS

Préparation : 1 heure  
Cuisson : 40 minutes

## INGRÉDIENTS (Pour 4 Personnes)

4 Homards de 500/600 g  
1 Carotte  
1 Oignon  
1 Tête d'ail  
1 Cuillère de concentré de tomate  
1 dl de Vin blanc  
Thym/Laurier  
250 g de Ricotta  
150 g de Farine  
2 Œufs  
2 dl d'Huile d'olive  
1 Basilic



## PRÉPARATION

Décortiquer les homards à cru, garder juste la carapace de la tête pour la décoration et le bout de la queue et faire un fumet avec le reste des carcasses, le concentré, les carottes, les oignons, le vin blanc, le thym et le laurier. Cuire dans ce bouillon les queues, et les pinces.  
Mélanger à la spatule la ricotta, la farine avec un peu d'huile d'olive, l'œuf, le sel, le poivre et le persil haché. Façonner de fins rouleaux avec cet appareil et découper des gnocchis de 1 cm de long puis les plonger dans l'eau bouillante et les retirer à la première ébullition.  
Passer le jus au chinois, le faire réduire, le monter au beurre et ajouter du basilic ciselé.

## DRESSAGE

Dans des assiettes disposer le corps du homard, les pinces ainsi que la queue et la tête gardée afin de reconstituer le homard.  
Emulsionner le bouillon à l'aide d'un mixeur pour obtenir une mousse légère faire un trait dans l'assiette et poser les gnocchis de ricotta et une pluche de basilic.

## ACCORD MET / VIN

Vin blanc : Vallée du Rhône, Condrieu, Les Chaillets 2012, Yves Cuilleron

RESTAURANT LA MAREE  
1 rue daru - 75008 PARIS  
T. 01 43 80 20 00 - E-Mail : contact@lamaree.fr  
Site internet : www.lamaree.fr

