



RIZ AU HOMARD POUR 4 à 6 PERSONNES

Ingrédients pour la recette

- 2 homards de 500 grammes
- 1 oignon
- 1 poivron rouge
- 2 gousses d'ail
- 3 tomates pelées et râpées
- 1 cuillère à soupe de chair de piment choricerero ou de piment ñora. Casi introuvable en France mais disponible sur le site monepicerieespagnole.fr. ou sinon on peut faire sans, mais c'est mieux avec.
- Fils de safran
- 500 grammes de riz Bomba ou du riz a risotto Arborio fera l'affaire riz bomba disponible sur le site.
- Huile d'olive extra vierge
- 1,5 l de fumet de poisson.

Ingrédients pour le fumet

- Les petites pates des homards et une bisque en conserve.
- 100 ml de cognac
- Arrête et têtes de poisson ou poissons de roche
- Persil frais
- Céleri
- Carotte
- Poireau
- Grains de poivre noir
- Sel

Préparation du fumet

- Pour faire le fumet, nous allons commencer par faire sauter les têtes dans un peu d'huile et les écraser pour qu'elles libèrent tout le jus.
- Une fois qu'ils ont libéré le jus, ajoutez un peu de cognac et flambez-le.
- Ajoutez les légumes finement hachés, de cette façon ils libéreront plus de saveur.
- Ajoutez les arêtes et têtes de poisson, couvrez d'eau, ajoutez le persil et les grains de poivre et la boîte de bisque et laissez cuire 20 minutes à feu très doux. Ensuite, nous passons au chinois, retirons et mettons de côté. Pour dégager plus de goûts, selon la concentration de mon fumet, il m'arrive parfois de tout mixer ou écraser pour extraire toutes les saveurs.



Préparation du riz au homard

- On commence par couper le homard vivant, c'est important. Nous enlevons, coupons la tête puis dans le sens de la longueur. Retirez les pinces et les casser un peu pour ensuite les déguster plus facilement et coupez le corps en plusieurs morceaux.
- Faites revenir les morceaux de homard dans une casserole ou dans la poêle à paella afin que tout le jus soit libéré, pendant environ 5 minutes des deux côtés. Une fois cela fait, retirez et réservez. Vous pouvez aussi réserver le corail.
- Ensuite, nous ajoutons la tomate pelée et râpée (nous pouvons utiliser de la tomate frite de qualité, celle de los palacios en vente sur le site est juste sublime), la chair de piment choricerero et le safran.
- Faites revenir 5 minutes de plus.
- Ajoutez le riz bomba et nous le laissons nacrer, donnez-lui quelques tours pour qu'il absorbe toute la saveur du sofrito.
- Ajoutez les morceaux de homard préalablement sautés, couvrez avec le fumet de poisson, ajustez le sel et laissez cuire environ 18 minutes.
- Lorsque le riz est cuit, laissez-le reposer quelques 5 minutes et dégustez

Service

Dresser dans chaque assiette les morceaux de homard, mélanger le corail récupéré au riz et servir le riz.

ASTUCES

Le plus souvent en Espagne cette recette est servie « Caldoso » c'est à dire comme une soupe, dans un bouillon, il suffit pour cela de mettre plus de fumet de poisson. On préparera la recette dans une marmite.

Peut aussi être dégusté « Meloso » c'est-à-dire moelleux, à ce moment-là on rajoutera un peu de fumet en cours de cuisson.

La troisième façon est « Seco » c'est à dire comme une paella, on met 2 volumes de fumet pour un volume de riz. Personnellement, j'adore lorsque le riz a accroché un peu, mais pas brûlé.

Pour les 2 dernières versions l'idéal est bien sûr de cuire la recette dans une poêle à paella.

CALDOSO



MELOSO



EN PAELLA ou SECO

