



UN PEU D'HISTOIRE

Il est représenté et décrit dès l'antiquité en Europe. Il a été utilisé de manière médicinale au Moyen Âge et à la Renaissance. Torréfié et réduit en poudre puis dissous dans du vin, il a servi à traiter diverses maladies urinaires et comme purge des calculs rénaux. Sa chair a été considérée comme diurétique (cuite en bouillon), son gastrolithe (une masse riche en calcium qu'on trouve dans l'estomac des homards se préparant à muer) utilisé pour traiter les inflammations oculaires et comme un remède pour des maux d'estomac et l'épilepsie.

Sa carapace ou celle d'autres crustacés semble avoir inspiré certaines armures. Vers 1630, un nouveau casque turc, le Zischägge, ou « queue de homard », a ainsi été utilisé en Europe de l'Est, caractérisé par des plaques d'acier se chevauchant sur le cou, fournissant à la fois protection et aération. La partie frontale de ce casque possédait aussi une barrette nasale réglable, qui évoque l'épine frontale du homard.

Principaux producteurs

Etats-Unis, Canada, Royaume-Uni, Irlande et France

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le homard est un crustacé décapode, vivant dans la mer. Le genre *Homarus* comprend deux espèces :

- le homard européen (appelé en France, homard breton)
- le homard américain (appelé aussi homard canadien).

Le homard se distingue facilement de la langouste par la présence de pinces imposantes et par une carapace moins épineuse. Les écrevisses, vivant dans les eaux douces, sont les espèces qui lui ressemblent le plus, mais plus petites (bien qu'il existe en zone tropicale des écrevisses assez grandes pouvant évoquer la couleur et la forme d'un jeune homard).

IMPLANTATION

Le homard affectionne les mers froides. L'aire de répartition du homard est très large, sur la quasi-totalité des côtes nord-atlantiques, du côté européen, comme du côté américain.

MODE DE VIE

Le homard vit du bas de la zone infralittorale (à la limite des zones découvertes aux grandes marées, sous les rochers où il a creusé ou trouvé un « terrier »), jusqu'à environ 50 et exceptionnellement 60 mètres de profondeur.

Consommation des ménages en France

	Quantité (t)	Prix Moyen (€)	Part de marché en GMS
Homard	693	21.9	60.4 %



EN CUISINE

Le homard se cuit toujours vivant. Au court-bouillon, il est plongé entier, bien attaché pour qu'il ne se débatte pas (la chair est ainsi plus onctueuse), dans le liquide bouillant ; il devient alors rouge cardinal. Décortiqué, il se consomme nature accompagné de mayonnaise, en aspic, en salade. Pour un autre mode de cuisson, on le plonge d'abord dans l'eau bouillante quelques instants, afin de le découper plus facilement. Le homard s'apprête grillé (coupé en deux dans le sens de la longueur), à l'américaine (sauce à base de tomate, de vin blanc et de whisky) , en civet, en soufflé, etc. On en fait aussi des salades, des aspics, des soufflés ou des mousses. Le homard surgelé doit être décongelé lentement avant toute préparation.

Ravioles de homard (6 personnes)

Ingrédients

- 700 g de homard
- 220 g de farine
- 2 œufs
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 filet (100 g) de rascasse
- 1 blanc d'œuf
- 80 g de crème fraîche
- 1 pincée de sel



Préparation

Prélevez et cuire les pinces de homards à la vapeur (env. 700g de homard), décortiquez le reste et taillez la chair crue en très petits morceaux. Pâte à ravioles mélangez 220g de farine avec 2 œufs, 1 c. à soupe d'huile d'olive et une pincée de sel. Mettez au frais.

Mixez 1 filet (100g) de rascasse puis battez avec 1 blanc d'œuf et 80g de crème fraîche. Assaisonnez. Étendez et aplatissez la pâte à raviole à 3 mm d'épaisseur, détaillez-la en bandes, badigeonnez-la au pinceau avec de l'œuf battu.

Déposez-y à intervalles réguliers des petites cuillères de mousseline de rascasse avec les dés de homards, recouvrir d'une autre bande de pâte, bien souder les bords des paquets formés et découpez-les.

Faites cuire dans une eau salée avec un peu d'huile d'olive. Servez avec une sauce américaine mélangée avec quelques c. à soupe de crème fraîche.

Homard gratiné (4 personnes)

Ingrédients

- 2 homards d'environ 500 g chacun (cuits)
- 200 g de champignons de Paris
- 50 g d'emmental râpé
- 4 échalotes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 40 cl de crème fraîche
- 2 c. à café de farine
- 3 c. à soupe de chapelure
- quelques brins d'aneth
- 100 g de beurre
- Sel fin, poivre blanc du moulin



Préparation

Préchauffez le four à 200 °C (220 °C).

Coupez les homards en deux dans leur longueur, retirez la chair de la queue, des pattes et des pinces. Escalopez la chair de la queue.

Taillez en deux celle des pattes et des pinces. Pelez les échalotes et hachez-les. Nettoyez les champignons et émincez-les en fines lamelles. Faites revenir les échalotes et les champignons dans une poêle, avec la crème fraîche. Laissez réduire la sauce d'un tiers. Faites cuire la chair des homards dans l'huile mélangée à la moitié du beurre pendant 2 minutes. Malaxez 30 g de beurre avec la farine.

Ajoutez-y l'aneth, préalablement haché. Incorporez ce beurre manié à la sauce, puis nappez-en la chair des homards.

Disposez les morceaux de homard en sauce dans les carapaces. Parsemez d'emmental. Saupoudrez de chapelure. Ajoutez des noisettes de beurre.

Faites gratiner au four pendant 10 à 15 minutes. Servez aussitôt.