



Le homard au Monbazillac

Recette pour 2 amoureux. Préparation : 15 min. Cuisson + grill : 24 min.

Ingrédients

Homard bleu de Bretagne (ou surgelé) : 1

Fumet de poisson reconstitué : 15 cl

Eau : 15 cl

Beurre salé : 25 g

Monbazillac : 10 cl

Crème épaisse : 10 cl

Poivre et baies roses : 1 c.à.s.

Ail émincé : 1 c.à.s.

Echalotes émincées : 3 c.à.s.

Farine : 30 g

Beurre salé : 25 g

Beurre salé : 25 g

Jus de citron : 1

Sel, poivre

Matériel

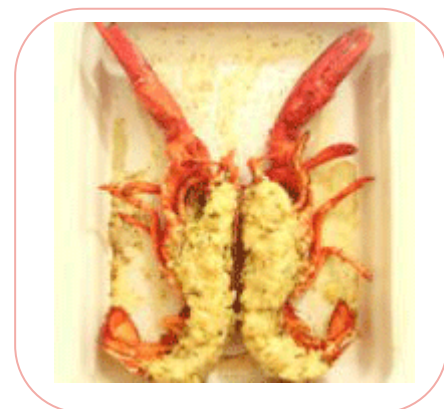
une planche à découper

un grand couteau

trois casseroles

deux cuillères en bois

un plat passant au four



Réalisation

1. Faire cuire le homard dans de l'eau bouillante salée pendant 9 minutes, ou bien faire décongeler le homard surgelé dans de l'eau tiède non salée.
2. Pendant ce temps, préparer le fumet de poisson en mélangeant 3 c.à.s. de fumet déshydraté avec 15 cl d'eau et porter à ébullition. Ajouter 25 g de beurre en parcelles, le Monbazillac, la crème, le poivre, l'ail et l'échalote. Faire réduire de moitié.
3. Dans une autre casserole, faire fondre 25 g de beurre avec la farine. Verser la sauce précédente et porter à ébullition pendant 2 minutes sans cesser de remuer. Puis réserver.
4. Fouetter le reste de beurre (25g) avec le jus de citron. Préchauffer le four à 200 °C. Couper le homard cuit en son milieu. Badigeonner les demis homards avec le beurre citronné, saler, et poivrer avec les baies.

Le four

5. Placer dans un plat à four et faire chauffer pour 10 minutes sur une grille, chair en haut.
6. Faire mousser la sauce au Monbazillac au fouet. Préchauffer le grill du four. Répartir la sauce sur la chair et dans la tête. Laisser gratiner sous le grill au moins 5 minutes. Servir aussitôt.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com