



Le homard à l'armoricaine

Pour cette recette voici le matériel tous d'abord : une poêle, une sauteuse, une planche à découper, une fourchette de cuisine, un couteau chef.

Les ingrédients : un beau homard de 1 kg pour 4 personnes, 4 échalotes finement hachées, un bol de persil haché, un ramequin d'ail finement haché, 6 tomates émondées et concassées, 125 grams de beurre, un décilitre de crème fleurette, un verre de cognac, une demi-bouteille de vin blanc sec, du sel, du poivre du moulin, une bonne pointe de couteau de Cayenne.





La recette du homard

Couper le homard encore vivant, cela est très important pour la saveur de ce met. Débiter en tronçons après avoir fendu la tête dans son centre, prendre bien soin de vider la poche de pierres (estomac) qui se trouve près de la bouche. Conserver les parties verdâtre ces le corail. Dans la poêle faire dorer les morceaux avec un peu d'huile d'olive et une bonne noix de beurre. Déposer les morceaux dans la sauteuse auquel on ajoute une noix de beurre, ajouter le cognac et flamber, saler et poivrer légèrement, couvrir, faite infuser 2 minutes à feu très doux.

Ajouter les échalotes l'ail les tomates concassées le persil haché, infusé à nouveau 2 minutes à couvrir feu très doux. Déglacer la poêle qui a servi pour dorer les morceaux avec le vin blanc porter à ébullition, et ajouter à la préparation, veiller à ce que le homard soit juste couvrir de jus dans la sauteuse rectifier l'assaisonnement faite

cuire environ 20 bonnes minutes avec le couvercle feu doux.

*Après les 20minute de cuisson goûter la sauce, ajouter 1 décilitre de crème fleurette à laquelle vous ajouter le corail précédemment conservé, rectifier si besoin est l'assaisonnement mettre une pointe de couteau de Cayenne et vous pouvez déguster votre homard
En accompagnement moi je sers une timbale de riz pilaf.*

