

Généralités à propos du homard

Ingrédients pour 6 personnes :

6 homards de 500g, vinaigre de vin blanc, sel, poivre en grains

Cuisson du homard :

Cuire les homards dans un grand volume d'eau additionnée de vinaigre d'alcool blanc, de sel et de poivre, pendant 6mn.

« Casser » les homards en séparant les queues, les pinces, les coudes, les pattes, les carapaces et le corail.

Dans certaines recettes, le homard doit être cuit à plat, ficelé sur une planche en bois pour éviter que la queue ne s'enroule sur elle-même à la cuisson.

Ainsi, à la découpe, les tranches seront parfaitement égales et faciliteront un dressage esthétique.

Préparation d'une sauce Américaine :

Ingrédients pour 6 personnes :

1 oignon, 1 carotte, 2 gousses d'ail, 2 cuillères de concentré de tomate, 1 trait de whisky, 2dl de vin blanc, 1/2l d'eau, maïzena, huile d'olive, assaisonnement

Saisir les carapaces à l'huile d'olive.

Ajouter 1 oignon, 1 carotte coupés en dés de 5mm, 2 gousses d'ail écrasées.

Cuire ensemble 5mn avant d'ajouter 2 cuillères de concentré de tomate.

Flamber au whisky, ajouter 2dl de vin blanc, 1/2l d'eau.

Cuire 30mn à feu fort et à couvert.

Filtrer et lier avec un peu de Maïzena.

Mixer avec le corail de homard et donner un dernier bouillon avant de réserver au froid.