



Homards gratinés aux légumes

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 homards femelles de 700 à 800 g
- 2 branches de céleri
- 2 poireaux
- 4 carottes
- 1 oignon
- ½ citron
- Poivre en grain
- Piment en poudre
- 1 Bouquet garni
- 100 g de beurre salé, à température ambiante
- Le jus d'un citron
- 25 cl de crème crue
- 1 cuiller à soupe de Calvados
- Poivre noir et sel

Préparation

1. Coupez les légumes (2 poireaux, 2 branches de céleri, 4 carottes et 1 oignon)
2. Faites mijoter les légumes pour créer le bouillon. Ajoutez les épices (poivre en grain, piment, bouquet garni).
3. Ébouillantez 3 minutes les homards dans un court bouillon. Retirez-les de l'eau bouillante, plongez-les dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson.
4. Récupérez les légumes cuits du court-bouillon et réservez au chaud.

5. Fendez les homards en deux dans la longueur à l'aide d'un grand couteau. Enlevez la poche à graviers et récupérez le corail : la partie molle et verdâtre située dans la tête.
6. Brisez les pinces à l'aide d'un marteau ou d'un casse-noix.
7. Mélangez le beurre en pommade et le corail.
8. Faites bouillir la crème à gros bouillons. Ajoutez le beurre/corail et mélangez à la spatule le temps que le mélange épaississe.
9. Ajoutez le Calvados hors du feu. Ajoutez ensuite et progressivement le jus de citron. Poivrez et salez si nécessaire.
10. Disposez les moitiés de homard, chair vers le haut sur les plaques. Nappez le homard de sauce, sans oublier d'en mettre sur les parties fendues des pinces.
11. Glissez sous le grill durant 8 à 12 min. Arroser les homards de crème de cuisson toutes les 2 minutes environ.
12. Servez sur de belles assiettes.