



Homard en chapelure d'herbes et beurre au citron confit

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 homard mâle cuit
- Du beurre clarifié (de quoi imbiber les demi-homards)
- 1 grosse poignée d'herbes variées : persil, aneth ciboulette, cerfeuil, estragon
- 1 gousse d'ail
- 80 gr de chapelure

- 20 cl de fond de volaille
- 1 citron confit au sel
- 30 gr beurre demi-sel
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette

Préparation

Le homard

Pour la cuisson du homard, voir la recette ici :
https://www.rtf.be/tv/emission/detail_max-et-venus/actualites/article_homard-ivre-de-beurre?id=9788250&emissionId=11781

1. Mélangez la chapelure avec le mélange d'herbes et la gousse d'ail pressée;
2. Coupez le homard en deux, enlevez les pinces, les pattes, la poche à pierre et l'intestin ;
3. Récupérez toute la chair des pinces et des petites pattes ;
4. Baignez les demi-homards dans du beurre clarifié et passez-le ensuite dans la chapelure d'herbes ;
5. Faites de même avec la chair des pinces et pattes que vous disposez sur les demi-homards ;
6. Faites cuire les homards environ 6' dans un four sur gril à 140°.

Le beurre au citron confit

1. Réalisez une Duxelles avec la peau du citron confit que vous déposez dans un poêlon ;
2. Couvez le citron avec le fond de volaille. Assaisonnez de poivre et piment d'Espelette et laissez réduire de moitié puis montez cette sauce au beurre.

Le dressage

Déposez les ½ homards sur assiette et accompagnez-les d'un bol de sauce au citron confit.

Bon appétit