

Homard aux herbes

Préparation: 30 mn

Cuisson: 40 mn

Catégories: Restaurant; Poissons; Georges BLANC

Pour 6 personnes :

3 homards de 800 g environ

750 g de crème fraîche

75 g de beurre

2 cuil. à café de ciboulette et d'estragons hachés

1/2 dl d'armagnac

200 g d'oignons, 3 échalotes

200 g de légumes mélangés (carottes, navets, céleris)

Plongez les homards dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Comptez 15 à 20 mn de cuisson à partir de la reprise de l'ébullition. Passez-les sous l'eau fraîche. Fendez légèrement la tête des homards et faites-les égoutter en position inclinée pendant 15 mn environ. Décortiquez les queues et les pinces, réservez les chairs. Dans la moitié du beurre, faites fondre doucement les oignons, les échalotes et les légumes taillés en petits dés. Ajoutez les carcasses. Lorsque le tout est bien revenu mais sans coloration, ajoutez la crème et laissez bouillir 5 mn. Passez au chinois en pressant à la cuillère en bois, remettez la sauce obtenue à bouillir et faites-la réduire de moitié, tenez-la au chaud. Taillez les queues de homards en escalopes, faites-les raidir en sauteuse dans le reste du beurre, ainsi que les pinces. Versez l'armagnac, flambez. Versez ce jus dans la sauce réduite ainsi que les fines herbes, goûtez, rectifiez l'assaisonnement si cela est nécessaire. Dressez les homards sur le plat de service chaud et nappez-les de sauce.

Note: Georges Blanc vous recommande, pour accompagner ce plat de grande classe, un Chassagne-Montrachet blanc servi bien frais.

Vin conseillé: Chassagne-Montrachet

ELLE 2000 recettes

lien permanent vers la recette : [Homard aux herbes](#)