

HOMARD A L'AMÉRICAINE

Ingrédients pour 6 personnes :

3 homards de 1 kg
2 échalotes
2 carottes
3 tomates.
* 1 bocal de Bisque de Homard Azaïs-Polito
3 cl de cognac
* 10 cl de Château Font-mars Picpoul de Pinet
50 g de beurre
* 3 cl d'huile d'olive des Collines d'Émilie
Quelques brins d'estragon
Quelques brins de cerfeuil.
* Gros sel de Camargue Poly
Poivre
Poivre de Cayenne
* Riz de Camargue Terroir



Préparation

1. Détachez les queues et les pattes des homards ; coupez les queues en tronçons ;
2. Videz les coffres de leur contenu à l'aide d'une cuillère et réservez les contenus ;
3. Écrasez et pilez les coffres vides de homards ;
4. Lavez et épluchez les légumes ; taillez les tomates en quartiers et émincez finement les carottes et les échalotes ;
5. Confectionnez une garniture d'échalotes et de carottes suées dans 30 g de beurre ; mouillez-les avec de l'eau et la moitié du bocal de bisque de homard, ajoutez l'estragon, le cerfeuil, les tomates en quartiers et les coffres écrasés et pilés. Assaisonnez et faites cuire 10 à 15 minutes ;
6. Faites revenir dans une sauteuse sur feu vif dans l'huile d'olive des Collines d'Émilie bien chaude les morceaux de homard et les grosses pattes. Couvrez ;
7. Lorsque les carapaces ont pris une coloration rouge, diminuez le feu, flambez au cognac, mouillez avec le Picpoul de Pinet et ajoutez la garniture cuite. Assaisonnez avec du poivre, du poivre de Cayenne, du gros sel de Camargue et laissez cuire 15 à 20 minutes ;
8. Retirez les morceaux de homard et les pattes de la sauce et réservez-les dans une cocotte ;
9. Dans la sauteuse, ajoutez à la sauce le reste du bocal de bisque de homard et faites réduire quelques minutes. Rectifiez l'assaisonnement et la liaison de la sauce en y incorporant les contenus des coffres ;
10. Passez la sauce au chinois sur les morceaux de homard, en la pressant avec une louche pour en extraire le maximum de saveurs ;
11. Parsemez quelques parcelles de beurre (70 g) sur la surface de la préparation et donnez à la cocotte un mouvement rotatif pour faire fondre le beurre et l'incorporer dans la sauce (monter au beurre) ;
12. Servez chaud avec un riz de Camargue Terroir cuit Pilaf.