

Homard à l'américaine ou armoricaine

Ingrédients : pour 4 personnes

pièce	1	gros homard breton de 1,5 kg
gousses	3	ail
gr	60	carotte
pièce	1	oignon
pièce	1	échalote de Roscoff
pm		thym
pm		laurier
pièce	1	branche de céleri
cl	75	muscadet
cl	10	huile d'olive
gr	100	beurre
cuillère à café	1	moutarde
Cl	10	whisky
gr	30	Farine
gr	30	concentré de tomates
pincée	1	poivre de Cayenne

pm : pour mémoire

Préparation :

Couper le homard en morceaux : 4 morceaux de queues et 4 morceaux de tête, 4 morceaux de pattes.

Récupérer le corail de homard et le mélanger avec la moutarde.

Faire revenir les tronçons de homard dans une poêle bien chaude avec l'huile d'olive.

Bien les faire colorer sur toutes les faces. Débarrasser puis faire revenir dans cette poêle.

La garniture aromatique détailler en mirepoix (petits cubes) carotte, oignon, échalote, ail, céleri.

Dans une cocotte mettre le homard et la garniture et l'assaisonnement puis flambé avec le whisky

Ajouter le concentré de tomates et la farine, mélanger puis mouiller avec le muscadet.

Cuire doucement à couvert pendant 20 mn.

Enlever le homard puis réduire la sauce de moitié, hors de feu monter la sauce au beurre.

Puis ajouter la moutarde mélangée avec le corail, passer le tout au chinois.

Napper le homard et servir avec un muscadet vieilles vignes