

HOMARD THERMIDOR



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g

INGRÉDIENTS

4 

Pour le homard

- 4 homards (nettoyés)
- 1 poireau
- 1 courgette
- 2 carottes
- ¼ céleri rave
- 1 oignon
- 80 g de parmesan
- huile pour la cuisson

Pour la sauce thermidor

- ½ bouquet de fenouil
- ½ bouquet d'estragon
- 200 ml de vin blanc
- 4 dl de fumet de poisson
- 25 g d'ail haché Bresc
- 2 dl de crème fraîche
- 3 échalotes
- 4 g de moutarde fine
- 20 g de beurre

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Porter à ébullition le vin blanc avec le fumet de poisson et la crème fraîche. Hacher l'échalote et l'incorporer avec l'ail dans le fumet. Laisser cuire (sauce épaisse) et ajouter le cerfeuil et l'estragon hachés. Incorporer la moutarde et monter la sauce avec le beurre. Laver les légumes et les couper en fine brunoise. Émincer l'oignon. Faire revenir les légumes dans un peu d'huile. Mettre la moitié de la sauce sur les légumes. Prendre la chair des homards et la couper en gros morceaux. Réserver les légumes dans une assiette creuse et déposer la chair des homards joliment entre les légumes. Recouvrir le tout avec l'autre moitié de la sauce. Préchauffer le four à 220 degrés. Râper le parmesan au-dessus de l'assiette et gratiner au four ou sous la salamandre. Servir avec de la baguette et des herbes hachées.