

Homard et sa sauce champagne

Ingredients

- 2 homards européen
- 2 échalotes
- 20 cl de crème liquide
- 40 cl de champagne
- 50 g de beurre
- bouquet garnis

Je passe en cuisine

1. Dans une cocotte, faites revenir l'échalote finement émincée dans du beurre. Lorsqu'elle devient translucide, ajoutez le bouquet garni et le champagne. Réduire de moitié environ à feu vif.
2. Incorporez la crème liquide et laissez cuire 5 minutes de plus. Hors du feu, montez la sauce au beurre froid au fouet.
3. Passez la sauce au chinois très fin et réservez au chaud. Faites cuire les homards à la vapeur dans de l'eau salée bouillante pendant 3 minutes et récupérez la chair.
4. Dressez les homards et nappez de votre sauce au champagne.



DIFFICULTÉ

MOYEN



PRÉPARATION

30 MIN



CUISSON

15 MIN



NB DE PERS.

4