



Fruits de mer

# Homard et sa sauce au beurre



**35 min** **15 min** **15 min** **5 min** **351**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation du bouillon.

- 1 Mettre une cocotte d'eau à chauffer sur feu vif.
- 2 Couper les citrons en deux à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Presser les citrons directement dans la cocotte d'eau puis les ajouter au bouillon une fois pressés.
- 4 Plonger les feuilles de laurier dans le bouillon et porter la cocotte d'eau à ébullition.

## Étape 2

Cuisson du homard

- 1 Découper délicatement les bandes adhésives autour des pinces.
- 2 Saisir le homard derrière la tête à l'aide d'un torchon et le plonger tête la première dans la cocotte d'eau bouillante.
- 3 Recouvrir la cocotte et laisser cuire pendant 12 à 15 min jusqu'à ce que la coquille soit bien rouge et que la queue se soit recourbée.
- 4 Retirer le homard de la cocotte à l'aide de pinces et le plonger immédiatement dans un bain de glace pour

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le homard

4 **Homard**  
1 **Eau**  
3 c. à soupe **Gros sel**  
2 **Citron(s)**  
2 feuille(s) **Laurier**

### Ingrédients pour le bain de glace

1 **Eau**  
1 **Glaçon(s)**

### Ingrédients pour la sauce au beurre

120 g **Beurre**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
0.5 botte(s) **Persil plat**  
1 **Citron(s)**

### Ingrédients pour le dressage

1 branche(s) **Persil plat**

arrêter la cuisson.

0.5 Citron(s)

- 5 Transvaser le homard dans une passoire pour égoutter l'excès d'eau. Réserver pendant la préparation de la sauce au beurre.
- 6 Pour s'assurer que la cuisson du homard est parfaite, tirer sur l'une des antennes ou des pattes. Elles doivent se décrocher facilement. Il est possible d'utiliser un thermomètre. La température interne du homard doit atteindre 80°C.

### Étape 3

#### Préparation de la sauce au beurre

- 1 Éplucher et hacher l'ail.
- 2 Mettre le beurre dans une petite casserole sur feu moyen et le faire fondre.
- 3 Une fois que le beurre commence à fondre, ajouter l'ail et remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Découper le citron en deux. Presser le jus dans un bol, en retirant tous les pépins.
- 5 Verser le jus de citron dans la sauce et mélanger jusqu'à ce que le beurre soit entièrement fondu.
- 6 Écumer les impuretés à la surface du beurre et verser la sauce dans un ramequin de service.
- 7 Laver le persil et l'éponger à l'aide de papier absorbant. Hacher grossièrement et ajouter au beurre citronné. Mélanger et laisser le persil infuser.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Bien laver le persil et le citron. Éponger l'excédent d'eau à l'aide de papier absorbant.
- 2 Découper le citron en quartiers.
- 3 Décorer le homard avec le persil et les quartiers de citron. Servir immédiatement.