

Homard au barbecue

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 gros homard de 2 kg ou 4 petits
- crème fraîche
- 10 cl vin blanc sec
- 1 pincée de curry
- 1 pincée de safran
- 1 pincée de piment
- 5 cl Cognac
- sel poivre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 cuillère à soupe d'estragon haché
- 5 cuillères à soupe de beurre salé

Préparation :

Couper le homard en deux dans le sens de la longueur, vider les parties crémeuses dans un bol, sans le liquide.

Badigeonner le homard avec l'huile et l'ail chauffés 2 min dans une casserole.

Laisser reposer 1/2 h.

Pendant ce temps allumer le barbecue.

Faites chauffer la crème, avec les épices, le Cognac, le vin blanc ; ajouter les parties crémeuses fouetter vigoureusement avec un fouet, ajouter 5 cuillères à soupe de beurre salé, puis l'estragon haché avant de servir.

La confection de la crème prend environ 1/4 d'heure et c'est le temps que prend le homard à cuire, il faut impérativement une bonne braise, lorsque la coque du homard est bien rouge, c'est cuit.

Il faut commencer la cuisson côté chair.