

Homard au champagne

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 homards de 1,5 kg environ
- 100 g de beurre
- 2 c à soupe d'huile
- 1 bouteille de champagne
- 1 truffe (facultatif)
- sel et poivre

Pour lier la sauce :

- 200 g de crème fraîche
- 2 jaunes d'œufs

Préparation :

Coupez les homards en tronçons (vous pouvez au préalable les plonger dans l'eau bouillante pendant 2 ou 3 min).

Prélevez le corail et les parties crémeuses que vous réserverez pour lier la sauce.

Faites sauter les morceaux de homard dans le mélange beurre-huile pendant 15 min, sans cesser de remuer et en prenant garde à ce que la carapace ne brûle pas.

Mouillez de champagne, ajoutez éventuellement une truffe hachée et joignez le corail et les parties crémeuses du homard, laissez mijoter une dizaine de minutes en laissant réduire un peu la sauce.

Battez la crème avec les jaunes d'œufs et ajoutez ce mélange pour achever la liaison.

Servez aussitôt.