

Homard grillé au xérès

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 petits homards de 700 g environ
- sel et poivre
- beurre
- Xérès
- poivre de Cayenne
- paprika
- parmesan

Préparation :

Plongez les homards vivants dans une abondante eau bouillante légèrement salée.

Laissez-les bouillir une minute seulement.

Egouttez-les fendez-les en deux dans le sens de la longueur, supprimez la poche à gravier et le boyau, réservez les homards au chaud.

Faites chauffer 6 cuillerées de beurre dans une casserole, ajoutez 4 cuillerées à soupe de Xérès, assaisonnez de poivre, de poivre de Cayenne et de paprika.

Placez les demi-homards sur un plat allant au four enduisez-le largement de la préparation au xérès et laissez-les s'en imbiber pendant quelques minutes.

Saupoudrez-les d'un peu de parmesan râpé et placez-les sous le gril bien rouge de votre four.