

Homards à l'armoricaine

Préparation: 1 h

Cuisson: 30 min

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 2 homards vivants de 800 à 900 g chacun
- 5 tomates fraîches
- 1 petit bouquet d'estragon
- 2 échalotes
- 1 oignon
- 1/4 de branche de céleri
- 1 petite carotte
- 2 gousses d'ail
- 75 g de beurre
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 cuillerée à café de concentré de tomate
- 1 dl de cognac
- 1/3 de litre de vin blanc sec
- 1 grosse cuillerée à soupe de farine
- poivre de Cayenne
- sel, poivre

Préparation :

Faites bouillir une casserole d'eau; plongez-y les tomates pendant 30 secondes, puis égouttez-les, pelez-les, coupez-les en deux et enlevez leurs graines, hachez la chair grossièrement.

Préparez une mirepoix: épluchez les échalotes, l'oignon, le céleri, la carotte et l'ail, hachez l'ail et mettez-le à part, hachez tous les autres légumes finement, effeuillez l'estragon, hachez-le et mettez-le avec l'ail.

Coupez les homards en tronçons, détachez d'abord les queues des coffres, puis, coupez les queues en quatre, aux articulations, détachez les pinces, brisez-les, fendez les coffres en deux dans toute leur longueur, retirez la poche qui se trouve à la tête, jetez-la, mettez de côté dans un bol, le corail et la jus des homards (parties verdâtres).

Faites chauffer l'huile dans une cocotte, jetez-y les morceaux de homards.

Lorsqu'ils sont bien rouges, ajoutez la mirepoix et mélangez bien, arrosez avec le cognac et flambez.

Ajoutez alors le hachis de tomates, l'ail, l'estragon, le bouquet garni, et le vin blanc, ajoutez de l'eau afin que les morceaux de homards soient juste recouverts de liquide.

Salez, poivrez, ajoutez une pincée de poivre de Cayenne, puis faites cuire à couvert et à feu moyen pendant une vingtaine de minutes.

Ajoutez le beurre et la farine au corail et au jus des homards, malaxe bien le tout pour obtenir un beurre manié.

Lorsque les homards sont cuits, égouttez les morceaux et mettez-les de côté dans une casserole, faites réduire leur jus de cuisson d'un bon tiers, puis ajoutez le beurre manié et le concentré de tomate.

Faites bouillir 2 minutes sans cesser de remuer, passez cette sauce au chinois au-dessus des homards et portez le tout à ébullition.

Disposez- les homards dans un légumier, nappez avec la sauce et servez aussitôt, bien chaud.