

Sauté de homard au vin jaune et aux morilles

Préparation : 50 min

Cuisson : 55 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 homards de 700 g (frais ou surgelés)
- 20 morilles séchées
- 6 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de ciboulette et de persil
- 2 jaunes d'œufs
- 20 cl de crème fraîche
- 30 g de beurre
- 1 bouquet garni
- 1 bouteille de vin jaune du Jura
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 1/2 cuillère à café de sucre
- sel et poivre

Préparation :

Pelez et hachez les échalotes et l'ail.

Mettez les morilles à tremper dans de l'eau tiède.

Tronçonnez les homards avec leur carapace en morceaux.

Cassez très légèrement les pinces tout en les laissant entières.

Dans une sauteuse faites colorer les tronçons et les pinces avec trois cuillère d'huile puis gardez-les au chaud.

Versez une cuillère d'huile, faites colorer légèrement les échalotes.

Ajoutez l'ail et versez le vin jaune.

Portez à ébullition sur feu doux.

Ajoutez l'eau de trempage des morilles, le bouquet garni, du sel, du poivre et le sucre.

Faites bouillir et laissez réduire de moitié sur feu vif.

Faites sauter les morilles dans une poêle avec le beurre très chaud.

Salez et poivrez.

Incorporez 15 cl de crème fraîche dans la sauce au vin puis ajouter les morilles.

Faites mijoter 15 min sur feu doux.

Lavez et ciselez les fines herbes.

Dans une casserole assez grande, arrosez les homards d'un peu de sauce et mettez sur feu doux 5 min.

Mélangez les jaunes d'œufs avec le reste de crème.

Hors du feu, versez ce mélange dans la sauce tout en remuant.

Versez-le tout sur le homard.

Ne faites pas bouillir.

Répartissez les tronçons de homard et les morilles sur des assiettes de servie.

Nappez de sauce.

Parsemez de fines herbes et servez sans attendre.