

HOMARD À L'ARMORICAINE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Purée de tomates
séchées au soleil 450g

INGRÉDIENTS

10 

Pour le homard

- 10 demi-homards dans la carapace
- 10 échalotes
- 5 branches de céleri
- 3 dl de vin blanc
- 3 carotte
- 65 g d'ail haché Bresc
- 3 dl de bouillon de poisson ou fond de homard
- 150 g de Strattu di pomodoro Bresc
- 125 g de beurre
- 3 dl de brandy
- 1250 g de tomate concassées (boîte)
- 5 dl de crème fraîche
- 5 c.à.s. d'estragon haché

Pour la mousseline de pomme de terre

- 650 g de pommes de terre friables
- 3 dl de lait
- 125 g de beurre
- un filet de crème fraîche
- sel et poivre selon votre goût

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Éplucher les pommes de terre et les faire bouillir avec un peu de sel. Égoutter les pommes de terre et en faire une mousseline avec le lait chaud, la crème fraîche et 50 g de beurre. Assaisonner avec un peu de poivre et sel. Laver les légumes et les couper finement. Casser les pattes de homard pour en extraire la chair avec précaution afin que la coquille reste entière. Réserver les coquilles des pattes pour plus tard. Faire cuire les homards dans une grande casserole, dans leur carapace, jusqu'à ce qu'ils deviennent rouges. Retirer la chair des carapaces et la réserver séparément. Remettre les carapaces des homards avec les coquilles des pattes dans la casserole et y ajouter le beurre. Ajouter également les légumes et les faire revenir. Arroser de brandy et flamber. Ajouter les autres ingrédients, excepté la crème fraîche et les épices, et laisser mijoter le tout 5 minutes. Ajouter la crème fraîche et laisser cuire la sauce. Lier éventuellement en ajoutant du beurre. Dresser les homards dans un plat, ajouter les épices et saler et poivrer. Verser la sauce sur la chair de homard et servir avec la mousseline de pomme de terre.