



Homard Français grillé

- Par vision-plaisir

Homard Breton ou Français, est un Homard de nos côtes. Un crustacé au goût fin et d'une chair charnue. Dans la version la plus simple et certainement la plus appréciée des spécialistes.

Ingrédients :

- 4 homards de 400g à 600g pièce. (préférence homard bleu ou Français)
- 100g de beurre
- sel et poivre



Réalisation :

Il vous faut une planche à découper et un grand couteau. Mettre votre homard sur la planche, le couper en deux dans le sens de la longueur et casser les pinces. La pointe du couteau sur le milieu de la tête du homard. Voir vidéo. Faire revenir dans une poêle du côté carcasse 5 minutes. Mettre du beurre sur la chair des homards et assaisonner. Terminer la cuisson dans un four chaud (220°C) pendant environ 15 minutes. Arroser de beurre toutes les 5 minutes. Déguster aussitôt après cuisson.



© 2016 vision-plaisir