

CETTE RECETTE VOUS EST OFFERTE PAR BAUDOIN MILLET POUR SUBLIMER VOTRE CHABLIS GRAND CRU VAUDÉSIR.

INGRÉDIENTS

1 HOMARD D'ENVIRON 600 G
6 FILETS DE TURBOT
1 BOUQUET DE PERSIL
1 FEUILLE DE LAURIER
1 BRANCHE DE THYM
200 G DE BEURRE
1 CITRON
10 CL DE VIN BLANC
2 OEUFS
POIVRE DE CAYENNE



PRÉPARATION

FAITES CUIRE LE HOMARD. PLONGEZ-LE DANS L'EAU BOUILLANTE ADDITIONNÉE DES AROMATES. LAISSEZ CUIRE 20 MINUTES. ÉTEIGNEZ LE FEU ET LAISSEZ TIÉDIR. PRESSEZ LE CITRON ET AJOUTEZ SON JUS À 75 CL D'EAU. DANS UN PLAT ALLANT AU FOUR, PLACEZ 50 G DE BEURRE AVEC LES FILETS DE TURBOT, ARROSEZ AVEC L'EAU CITRONNÉE DE FAÇON À CE QU'ELLE LES RECOUVRE. PASSEZ AU FOUR PRÉALABLEMENT CHAUFFÉ À 180° ET LAISSEZ 10 MINUTES. SORTEZ LE PLAT DU FOUR ET RECOUVREZ-LE DE PAPIER D'ALUMINIUM. REPRENEZ LE HOMARD. PLACEZ-LE SUR LE DOS ET DÉCOUPEZ LA MEMBRANE DU VENTRE. SORTEZ DÉLICATEMENT LA QUEUE ET DÉCOUPEZ DE JOLIES TRANCHES DANS LA PARTIE LA PLUS LARGE. RÉSERVEZ. DÉCOUPEZ EN DÉS LE RESTE DE CHAIR AINSI QUE L'INTÉRIEUR DES PINCES. RÉCUPÉREZ LES œufs DU HOMARD ET LE CORAIL, ÉCRASEZ ET MÉLANGEZ À 150 G DE BEURRE FRAIS. PRENEZ 10 CL DU BOUILLON DANS LEQUEL A CUIT LE HOMARD, AJOUTEZ 10 CL DE VIN BLANC ET FAITES RÉDUIRE DE MOITIÉ SUR FEU VIF. RETIREZ DU FEU, LAISSEZ TIÉDIR. INCORPOREZ, TOUT EN BATTANT, LES DEUX JAUNES D'œufs. REMETTEZ SUR FEU DOUX ET, TOUJOURS EN BATTANT, LAISSEZ PRENDRE UN PEU DE CONSISTANCE AVANT D'AJOUTER LE BEURRE DE HOMARD RAMOLLI. AJOUTEZ UNE PINCÉE DE CAYENNE ET LES DÉS DE HOMARD. DANS VOTRE PLAT DE SERVICE PRÉALABLEMENT CHAUFFÉ, DISPOSEZ EN DEMI-COURONNE LES FILETS DE TURBOT. NAPPEZ LE RESTE DE VOTRE PLAT DE LA SAUCE AU HOMARD. PUIS DISPOSEZ VOS ESCALOPES DE HOMARD. RECOUVREZ DE SAUCE.