



Homard sauce châtaigne et mouillettes de pain d'épice

Temps de préparation: 40 minutes

Niveau: moyenne

Ingrédients pour 4 personnes:

2 homards entiers cuits

150g de châtaignes cuites

100g de pain d'épice

50cl de bisque de homard

50g de beurre

50cl de crème

10cl de vin sec

Sel, poivre



Préparation :

1. Décongeler les homards selon les conseils de préparation.
2. Faire chauffer les châtaignes dans 25cl de crème en ajoutant le poivre.
3. Découper le pain d'épice en bâtonnets et les faire dorer au beurre.
4. Égoutter et mixer les châtaignes avec un peu de beurre et incorporer 10cl de crème pour obtenir une purée.
5. Chauffer la bisque de homard, ajouter le reste de la crème, 2 cuillères à soupe de purée de châtaigne, le vin blanc, rectifier l'assaisonnement et fouetter l'ensemble.
6. Dresser le homard décortiqué dans une assiette creuse. Disposer les mouillettes de pain d'épices. Verser délicatement la sauce mousseuse sur l'ensemble. Décorer avec une ou deux châtaigne(s) entière(s).