



Homard à la crème d'orange

Temps de préparation : 30 minutes

Difficulté : moyenne

Ingrédients pour 4 personnes :

4 homards entiers cuits MSC, Escal (350g pièce)

4 échalotes

5 cl de liqueur d'orange (type Grand Marnier)

20 cl de vin blanc

10 cl de fumet de poisson

Le jus et zeste d'une orange non traitée

15 cl de crème fraîche

1 cuillère à soupe de fécule de maïs

1 petit bouquet d'estragon

Sel

Poivre



Préparation :

1. Décongeler le homard sous l'eau froide jusqu'à ce que la glace ait fondue puis le placer dans de l'eau tiède pendant une heure. Décortiquer la chair du homard.
2. Hacher les échalotes puis les faire fondre dans le vin blanc avec les zestes d'orange. A part, diluer la fécule de maïs dans le jus d'orange.
3. Ajouter ce mélange aux échalotes, puis incorporer la crème fraîche et le fumet de poisson. Saler et poivrer puis laisser épaissir sur feu moyen tout en remuant jusqu'à l'obtention d'une consistance nappante.
4. Juste avant de servir, ajouter la liqueur d'orange et quelques feuilles d'estragon à la sauce. Tremper les morceaux de homard décongelés dans la sauce pour les réchauffer doucement.
5. Disposer le homard dans les assiettes en l'accompagnant de la garniture de votre choix (par exemple du blé, du riz, ou une julienne de légumes).