

Le homard « à la nage » ou « au court –bouillon ».

Ingrédients :

1 homard.	1 oignon.
2 l d'eau.	1 gousse d'ail.
2 carottes.	½ l vin blanc sec.
1 navet.	1 filet de vinaigre.
1 blanc de poireau.	2 clous de girofle.
1 branche de céleri.	Sel – poivre de Cayenne.
1 bouquet garni.	

Préparation :

- Tailler les légumes.
- Cuire les légumes dans l'eau, le vin et le vinaigre.
- Plonger le homard vivant dans le court-bouillon.
- Pocher à ébullition douce (8minutes pour un homard de 400 gr,10 pour un de 1 kg).
- S'il pèse de 400 à 500 gr, le fendre en deux.
- S'il est plus gros, détacher la queue, en retirer la chair et l'escaloper, fendre le coffre en deux, détacher et briser les pinces.
- Présenter les médaillons sur la carapace de la queue et placer les deux moitiés de coffre pour reconstituer l'animal.
- Accompagner des légumes et de beurre fondu.

Remarque :

- Le ficeler sur une planchette pour lui donner une forme régulière.
- Accompagner d'une sauce à base de mayonnaise.
- Ne pas oublier d'enlever estomac et intestin.