

## Le homard « A l'américaine » ou « A l'armoricaine ».

### Ingrédients :

Un homard – huile d'olive – oignon haché – échalote – carotte – branche de céleri – gousse d'ail – fumet de poisson – tomates – estragon – crème fraîche – poivre de Cayenne.

### Traitement :

- Tronçonner le homard vivant.
- Réserver le corail.
- Assaisonner les morceaux.
- Les faire sauter rapidement dans l'huile d'olive bien chaude.
- Remuer souvent jusqu'à ce que les morceaux de carapace deviennent rouges.
- Ajouter les légumes en brunoise.
- Les faire suer.
- Verser le cognac et flamber.
- Verser le fumet de poisson, les tomates concassées et l'estragon.
- Couvrir et laisser mijoter 8 à 10 minutes à feu doux.
- Réserver les morceaux au chaud et faire réduire le jus de cuisson.
- Crémier, assaisonner et amener à consistance.
- Pendant ce temps, mélanger du beurre avec du corail.
- Rectifier l'assaisonnement avec du poivre de Cayenne.
- Terminer la sauce au beurre de corail.
- Napper les morceaux de homard.
- Saupoudrer de persil haché.

### Remarque :

- Le corail du homard est aussi appelé « moelle ».
- Lors du flambage, éviter de faire brûler les antennes du homard.
- L'Armorique est l'ancien nom de la Bretagne. C'est sans doute suite à un défaut de prononciation que le homard est devenu « à l'américaine ».