

Le homard grillé.

Ingrédients : homard – huile – sel – poivre.

Préparation : 2 possibilités.

a) *1^e possibilité* :

- Plonger 3 minutes le homard dans l'eau bouillante salée.
- L'égoutter, le fendre en deux et briser les pinces.
- Saler et poivrer.
- Huiler et griller doucement 10 minutes.
- Dresser sur serviette accompagné d'un beurre fondu citronné, d'un beurre maître d'hôtel ou d'une sauce émulsionnée chaude.

b) *2^e possibilité* :

- Tailler le homard vivant.
- Saler, poivrer les chairs.
- Huiler et griller 15 minutes.
- Dresser et accompagner comme ci-dessus.

Remarque: **Ne pas oublier d'éliminer l'estomac et l'intestin.**