



## ***Sauce aux homards et vin blanc***

[RECETTES](#) - [ACCOMPAGNEMENTS](#) - [FRUITS DE MER](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 1H 30 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: OUI

## Ingrédients

---

- Les carcasses de deux homards cassées en morceaux (sans la chair)
- 1 oignon, coupé en petits morceaux
- 1 gousse d'ail, hachée
- 2 c. à soupe de beurre
- 1/2 tasse de vin blanc
- 4 tasses de bouillon de légumes (ou de poulet)
- 2 c. à thé de fécule de maïs
- 1 c. à soupe d'eau froide
- 1/4 tasse de chorizo coupé en dés
- Sel et poivre

Facultatif : On peut ajouter des morceaux de chair de homard dedans, c'est simplement délectable sur une pièce de viande ou dans une poutine 2.0

## Préparation

---

1. Faire fondre, dans une casserole, le beurre.
2. Ajouter la carcasse des homards, les oignons et l'ail et faire chauffer à feu moyen vif pendant 5 minutes en brassant de temps en temps.
3. Le fond de la casserole commencera à dorer. Saler et poivrer au goût.
4. Ajouter le vin blanc et ensuite le bouillon. Faire bouillir.

5. Laisser mijoter à feu moyen jusqu'à ce que le tout soit réduit à environ un tiers de la recette de son volume. Ça prend environ 1h30 - 2h00.
6. Filtrer pour ne garder que le bouillon.
7. Mélanger la fécule de maïs et l'eau froide dans un petit bol. Ajouter doucement à la sauce et bien brasser. Amener la sauce à ébullition. Il faut toujours brasser pour éviter les grumeaux.
8. Mettre les morceaux de chorizo à la dernière minute pour les réchauffer. Si vous désirez mettre de la chair de homard, c'est aussi à ce moment que vous allez l'ajouter.
9. Servir .