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 .