

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Sauce au homard et vin blanc

Ingrédients :

- La carcasse de deux homards cassées en morceaux (sans la chaire)
- La chaire de ces deux homards coupés en morceaux
- 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

Marche à suivre :

1. Faire fondre le beurre et y ajouter la carcasse des homards, les oignons et l'ail à feu moyen-vif dans une poêle qui n'a pas de revêtement anti-adhésive : ça sera plus goûteux. Brasser de temps à autres. Le fond de la casserole commencera à dorer. Saler et poivrer au goût. Après cinq minutes, ajoutez le vin blanc. Ajouter le bouillon et attendre que ça bout. Laisser mijoter jusqu'à ce que ça réduise et qu'il reste environ un tiers de la recette. Filtrer pour ne garder que le bouillon.
2. Mélanger la fécule de maïs et l'eau froide. Ajouter doucement à la sauce et bien brasser. Amener la sauce à ébullition. Il faut toujours brasser pour éviter les grumeaux. Mettre le chorizo et à la dernière minute, ajouter les morceaux d'homards pour les réchauffer.
3. Servir sur du filet mignon ou autre pièce de viande à votre goût.