

OS À MOËLLE, HOMARD ET TRUFFE



4 personnes



30 minutes

by Alexis Bourdier & Paul Lacour

INGREDIENTS

- 1 homard
- 1 os à moëlle
- 1 carotte
- 1 oignons
- 1 ail
- 1 poireau
- 1 truffe
- sel
- poivre
- cognac
- beurre

INSTRUCTIONS

1. Préparer le bouillon pour cuire le homard avec 2 litres d'eau, la carotte, le poireau, l'ail et l'oignon.
2. Mettre l'os à moëlle dans l'eau froide afin de faire dégorger son sang.
3. Endormir le homard et le tuer par la tête, puis le plonger dans l'eau bouillante 8min pour 500g.
4. Le refroidir, puis le décortiquer en le gardant en gros morceaux.
5. Récupérer les carcasses, flamber au cognac puis mouiller avec le bouillon.
6. Faire réduire le bouillon en jus.
7. Mettre à rôtir l'os à moëlle au four.
8. Détailler de beaux morceaux de homard puis mettre à rissoler dans du beurre, puis flamber au cognac, réserver au chaud.
9. Sortir l'os à moëlle, assaisonner légèrement, puis dresser le homard dessus.
10. Arroser l'os de jus réduit de homard.
11. Râper la truffe en lamelle et parsemer généreusement sur l'os.