

Homard au Roquefort et ratatouille



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



Ingrédients

4 homards portions de 500 g
1 sachet de court-bouillon

Pour la ratatouille:

1 gros oignon blanc
1 grosse aubergine
2 courgettes
2 tomates
1/2 poivron rouge
1/2 poivron jaune
3 gousses d'ail
Thym, romarin et laurier
Sel et poivre

Pour le sabayon:

300 g de Roquefort
15 cl de crème liquide
4 jaunes d'oeufs
10 cl de vin blanc

Préparation

Cette délicieuse recette sera particulièrement réussie si vous vous procurez des homards bretons.

Préparez la ratatouille. Lavez, épluchez et taillez les courgettes, l'aubergine, les tomates, les oignons et les poivrons. Faites revenir chaque légume séparément dans de l'huile d'olive et égouttez bien.

Epluchez et écrasez l'ail. Mélanger tous les légumes, ajoutez l'ail, le thym, le romarin et le laurier et laissez cuire 1h à feu doux. Réservez au chaud.

Cette délicieuse recette sera particulièrement réussie si vous vous procurez des homards bretons.

Préparez le sabayon. Dans une casserole mélangez le Roquefort et la crème, laissez réduire en remuant pendant 10 minutes.

Mélangez dans une casserole au bain-marie les jaunes d'œufs et le vin blanc, fouettez le mélange énergiquement sans arrêter jusqu'à l'obtention d'un aspect homogène et lisse.

Cette délicieuse recette sera particulièrement réussie si vous vous procurez des homards bretons.

Mélangez au Roquefort et réservez au chaud. Faites cuire les homards dans le court-bouillon bouillant pendant 10 minutes. Sortez-les et égouttez-les.

Tronçonnez le corps des homards en 5 morceaux à l'aide d'un couteau-scie dans la lèche-frite du four.

Cette délicieuse recette sera particulièrement réussie si vous vous procurez des homards bretons.

Couvrez les morceaux de homard avec le sabayon et passez au gril du four 5 minutes en surveillant. Dressez les assiettes avec les homards et la ratatouille.

Servir bien chaud.

Cette délicieuse recette sera particulièrement réussie si vous vous procurez des homards bretons.

Une recette de Marc Labourel.

Découvrez une autre [recette au Roquefort](#) :

[Roquefort en feuilleté](#)

[Roquefort et poires en tarte fine](#)

[Roquefort en tourte Jean Fithon](#)

[Roquefort sur huîtres chaudes](#)

[Homard au Roquefort et ratatouille](#)

[Filet de bœuf au Roquefort et gratin dauphinois](#)

[Roquefort et saumon en roulade](#)

[Roquefort sur fricadelles](#)

[Roquefort en galettes](#)

[Roquefort en palets](#)

[Oeufs farcis au Roquefort](#)

[Avocats farcis à la crème de Roquefort](#)

[Batonnets de céleri au Roquefort](#)

[Roquefort en beignets](#)

[Crème de céleri à l'Armoricaine – au Roquefort](#)

[Feuilletés au Roquefort](#)

[Galette au Roquefort](#)

[Roquefort en omelette soufflée](#)

[Pommes de terre au Roquefort](#)

[Purée de pommes de terre au Roquefort](#)

[Rissoles au Roquefort](#)

[Roquefort à la nougate](#)

[Salade au Roquefort](#)

[Sauce au Roquefort](#)

[Tomates farcies au Roquefort](#)

[Figs au Roquefort](#)

Venez découvrir les conseils du fromager pour une [recette fromage](#).

RECETTE ROQUEFORT – [recette au Roquefort](#) – RECETTE ROQUEFORT