

Homard thermidor au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

35 minutes



Temps de cuisson

75 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g de [fromage Gruyère](#) ou [Parmesan](#)
1 kg homard (deux moyens)
150 g Béchamel serrée
100 g beurre
3 cl huile
10 g moutarde anglaise pâteuse
ou 1 cuillère à café en poudre
2 dl vin blanc sec
1 échalote
cerfeuil, estragon
sel, poivre

Préparation

Fendez les homards en deux dans le sens de la longueur. Cassez la carapace des pinces. Réservez le liquide biologique. Disposez sur un plat à four. Arrosez d'huile. Rôtissez de 15 à 20 minutes à 220°. Défournez, videz les queues et les pinces de leur chair. Détaillez-la en dés. Réservez. Faites réduire le vin blanc avec le cerfeuil, l'estragon et les échalotes. Ajoutez le sang des homards et la moutarde. Prenez la béchamel. Réchauffez-la en y incorporant 1/3 de son volume de beurre (50 g). Mélangez au fouet, ajoutez environ 30 g de fromage râpé et la moutarde. Incorporez la réduction de vin blanc et le jus de homard. Assaisonnez fortement. Garnissez le fonds des carapaces avec la moitié de cette sauce, disposez dessus les dés de homard, nappez avec le reste de la sauce, poudrez de fromage râpé. Enfouez à la voûte de 10 à 15 minutes à 260°, pour gratiner.