

Préparation : 1 h

Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 beaux homards (800 g chaque environ)
- 5 tomates
- 1 petit bouquet d'estragon
- 2 échalotes
- 1 oignon
- 1 petite branche de céleri
- 1 carotte
- 2 gousses d'ail
- 75 g de beurre
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de cognac
- 30 cl de vin blanc sec
- 1 cuillerée à café de concentré de tomate
- 1 grosse cuillerée à soupe de farine
- piment en poudre
- sel, poivre

Préparation :

Ebouillantez les tomates 30 secondes, rafraîchissez-les et pelez-les. Epépinez-les et coupez la chair en morceaux.

Pelez et hachez finement les échalotes, l'oignon, le céleri, la carotte. Pressez l'ail et ciselez l'estragon effeuillé.

Ebouillantez les homards 1 minute ou congelez-les avant de les couper. Détachez les pinces, coupez les queues des homards en tronçons et réservez le corail des têtes à part.

Faites chauffer une cocotte avec l'huile. Faites-y colorer les morceaux de homards. Ajoutez les légumes hachés, remuez et flambez au cognac.

Ajoutez les tomates, l'ail, l'estragon, puis le bouquet garni. Mouillez de vin blanc et allongez d'un peu d'eau pour que le liquide couvre les morceaux de homards.

Salez, poivrez et rajoutez une pincée de piment en poudre. Couvrez et laissez cuire 20 minutes à couvert.

Mélangez le beurre mou et la farine avec le corail récupéré dans les têtes des homards. Ajoutez le concentré de tomate et travaillez le mélange en pommade.

Egouttez les morceaux de homards cuits, réservez-les au chaud.

Faites réduire le jus de cuisson d'1/3 environ, ajoutez le beurre au corail. Portez à ébullition et laissez bouillir 2 minutes en remuant.

Filtrez la sauce et versez-la sur les homards. Portez à ébullition quelques minutes et servez.