

Cuisez les homards dans un four bien chaud, pendant 8 mn, puis
dortiquez-les. Dans une sauteuse, mettez les halotes ciselés avec le vin blanc
et les gousses de vanille coupés en deux dans le sens de la longueur.
Rouissez sec puis mouillez avec la crème fraîche et faites rouir de 3/4. Ajoutez
250gr de beurre puis montez votre sauce comme un beurre blanc. Assaisonnez le
tout. Enlevez les queues des inards puis lavez-les. Faites-les
tomber au beurre dans une poêle. Dressez les inards dans le haut de l'assiette puis
le homard dortiqué et reconstituez sur les inards. Mettez du riz blanc dans
le bas de l'assiette puis nappez le homard avec votre sauce à la vanille. Il ne
reste plus qu'à vous réjouir. Nota: vous pouvez remplacer les inards par des brèves
chou chou par exemple. Extrait de la gastronomie
Rennaise

Retrouvez cet article sur :
<http://www.geriapoz.com/gastronomie/crustaces/117-homard-a-la-vanille>