

- Cuire les homards au court-bouillon 9 minutes
- Dortiquer les homards et les réserver
- Pendant ce temps faire revenir les halotes et le gingembre dans l'huile chaude quelques minutes;
- Ajouter le miel, ensuite le vinaigre et laisser cuire au caramel;
- Ajouter le fond de canard et laisser cuire de moitié
- Assaisonner et passer la sauce;
- Ajouter l'estragon haché et réserver

\*Le fond de canard s'obtient en faisant mijoter la carcasse avec des oignons et des carottes dans 1 litre d'eau pendant quelques heures jusqu'à ce que le liquide soit réduit de moitié et filtrer.

**Dressage**

- Verser un peu de sauce dans le fond d'une assiette creuse;
- Doser le homard;
- Servir avec des pommes fraiches et de petits légumes;
- Garnir avec une brindille d'estragon.

Retrouvez cet article sur :

<http://www.geriapoze.com/gastronomie/crustaces/118-homard-poche>