

Une idée originale du chef **Alain Labrie** de L'Auberge Hatley

L'estragon me donne une impression de légèreté et le homard a besoin de légèreté pour pouvoir exprimer toutes ses saveurs.

Préparation :

- 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

[div class="notice" class2="typo-icon"]*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 filtrer.[/div]

Dressage :

- verser un peu de sauce dans le fond d'une assiette creuse
- doser le homard
- servir avec des pommes fraîches et de petits légumes
- garnir avec une brindille d'estragon.

[informations]

Temps de préparation: 15 min.

Temps de cuisson: moins de 30 min. + le fond (2 heures mais on peut le préparer

l'avance)

Coût: un peu dispendieux

Difficulté: relativement facile

[informations]

Ingrédients :

- 4 homards de 600 g chacun
- 1 litre de fond de canard *
- 30 ml d'halotes hachées
- 30 ml de gingembre haché
- 30 ml de miel
- 30 ml de vinaigre de X
- 30 ml d'huile d'olive
- sel et poivre
- 60 ml d'estragon frais haché

Retrouvez cet article sur :

<http://www.geriapoz.com/gastronomie/crustaces/136-homard-poche-jus-de-canard-au-gingembre-et-a-lestragon>