Homard breton grillé au beurre d'herbes

Un homard breton entier pour soi, grillé au beurre d'herbes.

Le homard breton, bleu quand il est vivant, est le plus réputé des homards pour la finesse de sa chair. Grillé au four au beurre d'herbes, c'est le luxe le plus simple qui soit.



Pour 1 personne | Préparation 15 min | Cuisson 15 min | Moyenne

Dans votre pack

Homard breton (700 à 800 g)	1 × homard breton (700 à 800 g)
Beurre doux de Verneuil	30 g
Persil plat	1 botte
Citron jaune	50 g
Pommes de terre rattes	200 g

À prévoir à la maison

Sel, piment d'espelette (facultatif).

Allergènes

Crustacés, lait.

La recette

1. Plongez le homard 2 minutes dans l'eau bouillante, puis coupez-le en deux dans la longueur.
2. Mélangez le beurre mou, le persil ciselé et le zeste de citron.
3. Posez les demi-homards chair vers le haut, tartinez de beurre d'herbes et passez 8 minutes sous le gril du four.
4. Servez avec les rattes et un quartier de citron.

Le mot du marchand

Gardez la carcasse : concassée et rôtie, elle donne une bisque inoubliable.

À table avec : *Un Meursault ou un Chablis premier cru.*