

## HOMARD GRILLE FLAMBE AU WHISKY



Une marmite avec l'eau le gros sel de Noirmoutier et un feuille de laurier sur la plaque de cuisson et on attend l'ébullition.



Pendant ce temps, je prépare la sauce d'accompagnement :  
3 cuil à soupe de crème, une cuil à café d'estragon séché, trois tours de moulin à poivre un peu de sel aux saveurs méditerranéennes (préparé à Noirmoutier).

L'eau est à bonne température, au bain le cardinal des mers !!! Et c'est parti pour quinze minutes de jacuzzi.



Il en rougit l'animal, logique, tout nu dans son bain devant tout le monde...

Allez, un quart d'heure de passé, on refroidit et on passe sur la table d'opération.



Commence par couper la membrane qui se trouve sous l'animal. Comme tu vois, j'utilise les traditionnels ciseaux à volaille, c'est très pratique.



Coupe entre les pattes et jusqu'en haut.



Puis, tu coupes la chaire avec un couteau d'office.



Ensuite, tu retournes la bête et tu coupes la carapace de la même façon avec tes ciseaux.



Enlève la poche de sable qui n'est pas comestible, mais surtout, laisse le corail.



Tes deux moitiés dans un plat allant au four, et dépose dessus des lames de beurre, du sel, et quelques tours de moulin à poivre.

Mets au four jusqu'à ce que les pointes des pinces éclatent, je sais ça surprend comme temps de cuisson, mais je pense que tu vas me faire confiance.

Quand ton homard est prêt, flambe le au whisky (ou au cognac, voir à l'armagnac), puis verse ta sauce à la cuillère.

