



Lasagnes de Homard



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes:

1 homard de 500 g

20 cl de crème liquide

20 cl de Bouillon de homard

pâte à nouilles

40 g de parmesan

huile de homard QS

sel & poivre du moulin

Cuire le homard à la vapeur 10 mn, le saigner, l'égoutter. Le décortiquer et faire un bouillon avec la carapace.

Réduire le bouillon de homard, passer à la passoire étamine. Réduire la crème et ajouter la sauce homard, rectifier l'assaisonnement.

Cuire les lasagnes à l'eau bouillante salée 2 mn, les retirer dans un récipient d'eau froide. Passer avec un pinceau d'huile de homard le plat à gratin.

Déposer 1 feuille de lasagne dans le plat, ajouter un médaillon de homard, 1 càs de sauce, replier et renouveler l'opération jusqu'à hauteur du plat. Napper de sauce, de parmesan et d'huile de homard, gratiner au four.