

Parmentier de Homard



Suggestion de présentation

pour 2 personnes:

- 1 homard de 500 gr
- 300 gr de pommes de terre
- 1 càs de crème épaisse
- 1 càs d'huile d'olive
- 10 gr de parmesan
- 1 petite botte de cerfeuil
- sel, piment d'espelette, muscade

Cuire et décortiquer le homard comme il est dit [ici](#), préparer ensuite un bouillon comme il est dit [ici](#) (j'ai ajouté 1 fleur de badiane et 2 gr de safran). Eplucher, laver et couper les pommes de terre; les cuire une vingtaine de minutes dans le bouillon de homard. Faire réduire deux louches à potage environ de bouillon dans une casserole, crèmer et réserver.

Passer les pommes de terre au moulin à légumes, ajuster la purée avec du bouillon de homard et 1 càs d'huile d'olive; assaisonner de fleur de sel et de noix de muscade râpée; la mélanger avec les miettes du homard. Garnir d'une couche de purée des bocaux de 255 ml, disposer dessus des escalopes de queue de homard, ciseler le cerfeuil.

Terminer la sauce en lui ajoutant le parmesan râpé et le cerfeuil ciselé, en napper d'une bonne càs les escalopes de homard, recouvrir de purée; maintenir les bocaux au chaud au bain-marie. Réchauffer les pinces de homard, les servir en présentation dans les bocaux avec des pluches de cerfeuil.