



Ragoût de Homard de Jeanne Yvonne - LA BUTTE Signatures

Ragoût de homard de Jeanne Yvonne, une recette proposée par Nicolas Conraux, La Butte à

Plouider (29).

Pour 4 personnes

Préparation : 45 min | Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 1 homard vivant de 1,6 kg
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 cl d'armagnac
- 1 oignon épluché et émincé
- 2 tomates coupées en quatre
- Sel et poivre

Pour le roux :

- 100 gr de farine
- 100 gr de beurre
- 100 gr de concentré de tomates
- 20 cl de vin blanc
- 300 gr de bisque de homard
- 2 piments oiseau

Séparer la tête du homard du corps (la queue). Tronçonner la queue du homard en 4 morceaux. Réserver le jus et le corail • Couper la tête en deux dans le sens de la longueur, retirer et jeter les poches à graviers. Fêler légèrement les pinces • Faire chauffer l'huile d'olive à feu vif dans une casserole. Y faire revenir les tronçons de homard, puis les flamber à l'armagnac. Réserver dans un plat en laissant les sucs dans la casserole • Faire revenir l'oignon et les tomates dans la casserole

• Réaliser un roux dans la casserole contenant les sucs, les oignons et les tomates. Faire cuire la farine avec le beurre et le concentré de tomates. Ajouter le vin blanc, la bisque de homard et les piments oiseau. Laisser cuire cette

sauce à feu doux à découvert pendant 15 minutes

- Ajouter à la sauce la tête coupée en deux et laisser mijoter pendant 6 minutes, puis ajouter les pinces pour 5 minutes de cuisson et enfin les tronçons pour 3 ou 4 minutes
- Réserver les morceaux de homard sur un plat de service creux bien chaud
- Mixer puis passer la sauce au chinois. Ajouter le jus et le corail. Réchauffer la sauce, sans la faire bouillir, mélanger et rectifier l'assaisonnement
- Verser la sauce très chaude sur les morceaux de homard et servir aussitôt

LA BUTTE

Hôtel Spa** - Restaurant***

12 Rue de la Mer,

29260 Plouider

02 98 25 40 54

www.labutte.fr/