



Entrées

Vol-au-vent de homard

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 grammes d'écrevisses
2 homard (précuits)
150 grammes blancs de poireau
1/2 citron (le jus)
1/2 paquet de pâte feuilleté prête à l'emploi
250 millilitres de fond de homard
2 cuillères à soupe de beurre
3 cuillères à soupe de farine
80 millilitres de vin blanc
50 millilitres de crème
estragon (frais)
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Découpez 8 formes de Noël dans la pâte feuilletée et enfournez-les 7 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Fondez le beurre pour le roux et ajoutez la farine en mélangeant. Continuez à mélanger jusqu'à sentir une odeur de biscuit. Déglacez avec du fond de homard et du vin blanc tout en continuant de mélanger la sauce.

Ajoutez la crème avec beaucoup de poivre et de sel puis baissez le feu.

Découpez le homard en morceaux que vous mettez dans la sauce avec les écrevisses et le jus de citron. Gardez environ 8 écrevisses et les carapaces de homard de côté pour la touche finale.

Coupez le poireau finement et faitesle revenir dans un peu de beurre puis mélangez-le au vol-au-vent.

Versez le vol-au-vent dans les carapaces de homard et terminez par de l'estragon frais, quelques carapaces d'écrevisse et 2 biscuits de pâte feuilletée

Ustensiles de cuisine

Four

