

## RESTAURANT LA TUILLIERE – CARNOULES

### HOMARD ROTI SAUCE AU PIMENT D'ESPELETTE ET GOUSSE DE VANILLE BOURBON



Nombre de personnes : 4  
Difficulté : moyenne  
Coût : 60 euros  
Temps de préparation :

### Ingrédients :

---

4 homards, 20cl fumet de crustacé, 10cl crème liquide, piment d'Espelette, 1 gousse de vanille,

### Réalisation :

---

Fendre les homards en deux, salez et poivrez coté chair. Faire revenir le homard dans une sauteuse avec du beurre puis flamber au cognac. Enfournier les homards 10 min à 180°.

Sauce : Mettre dans une casserole 20 cl de fumet de crustacé, 10 cl de crème liquide et 1 gousse de vanille fendue en deux, faire réduire le tout 10 minutes, ajoutez le piment d'Espelette (pour une sauce légèrement piquante).

### Dressage :

---

Dressez votre homard, nappez de sauce, accompagnez de fèves et risotto, servir bien chaud.