

Cappuccino de crème de homard



Temps total: 1h à 2h

**Temps de préparation:
25 minutes**

**Temps de cuisson:
55 minutes**

Difficulté: Facile

Pour 4 personnes

Court bouillon

- 1 1/4 litre d'eau
- 1 oignon, coupé en quartiers
- 1 carotte, coupée en rondelles
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier

- 1 oignon, haché
- 3 tomates, coupées en quartiers
- 50 ml de cognac
- 125 ml de vin blanc
- 1 litre de crème fleurette (15%)
- 500 ml de lait
- 1 c à soupe d'huile de truffe
- 1 c à soupe de crème 35 %, fouettée
- Fleur de sel et poivre du moulin

- Cappuccino

- 1 Homard de 675 g

Progression

1. Dans une grande casserole, amener l'eau à ébullition. Ajouter l'oignon, la carotte, le thym et la feuille de laurier. Réduire le feu au minimum et faire pocher le homard dans ce court bouillon pendant 10 minutes. Retirer le homard et laisser tiédir.
2. Décortiquer la queue et les pinces que vous conserverez pour d'autres préparations car ces parties ne sont pas nécessaires dans cette recette. Conserver le corail et la carapace qui serviront à la préparation de la base du velouté.
3. Dans une grande casserole, faire revenir l'oignon et les tomates. Dès coloration, ajouter le corail et la carapace du homard grossièrement concassée et faire rissoler le tout pendant 3 minutes à feu doux.
4. Verser le cognac et le vin blanc et laisser réduire à petit feu pendant 10 minutes. Après une légère évaporation de l'alcool, incorporer la crème 15 % et le lait. Poursuivre la cuisson à feu doux et laisser réduire pendant 30 minutes.
5. Verser dans le mélangeur, mixer le tout et filtrer la préparation pour retirer les résidus de carapace.

Pour une présentation originale :

Verser ce velouté dans une tasse à café. Quelques gouttes d'huile de truffe déposées à la surface à l'aide d'une cuillère à thé, conféreront à cette préparation un arôme subtil et surprenant. Pour encore plus d'éclat, ajouter une cuillère à thé de crème fouettée ou un peu de mousse de lait.