

Beurre de Homard |

Recette pour 12 tapas

Description

Une plaquette de beurre infusé au homard, de quoi apporter une belle surprise dans vos assiettes...!

Ingrédients

Pour le beurre

- 1 Unité(s) Tête et carcasse de homard
- 2 Litre(s) Eau
- 400 Gr Beurre
- 1 Unité(s) Bouquet garni
- 100 Gr Céleri
- 100 Gr Oignon
- 3 Cuil. à soupe Cognac
- 100 Gr Carotte

- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**

Pour la mise en place

Concassez grossièrement la carcasse et la tête de homard, ciselez l'oignon, émincez le céleri, préparez votre bouquet garni et taillez votre beurre en petits cubes.

Pour le beurre

Dans une casserole bien chaude avec de l'huile végétale, faites colorer la carcasse de homard pendant 5 minutes puis flambez au cognac. Ajoutez maintenant les légumes et le bouquet garni puis baissez le feu de moitié et laissez vos légumes suer. Ajoutez l'eau et laissez bouillir 5 minutes. À terme, baissez votre feu jusqu'à frémissement, ajoutez le beurre et laissez infuser à frémissement au moins une heure. Pour finir, passez le tout au chinois étamine dans un récipient et laissez au frigo pour une nuit. Le lendemain, le beurre aura figé en surface, il ne vous restera plus qu'à le récupérer et à le clarifier.

Bon appétit!