

## 9 Homard à l'armoricaine façon mémé de Bretagne et à ma façon

### ingrédients

sauce tomate maison  
homard bleu de bretagne  
homard portion de 500g par personne, ou 500g par personne.  
épices  
safran à mettre en infusion 1/2h à l'avance, et plutôt la veille.  
curcuma  
paprika  
piment  
vin blanc  
alcool  
rhum  
cognac  
armagnac  
whisky  
calvados  
sel  
poivre

### préparation

quand la sauce tomate est prête, ou réchauffée, dans un grand fait-tout  
rectifier l'assaisonnement sel poivre, ajouter les épices  
j'aime bien curcuma et paprika doux  
la mémé n'hésitait pas avec piment ou harissa.

préparer les homard

La grand mère les découpait vivant avec une feuille, vite fait.

D'autres préfèrent les ébouillantés rapidement, ne pas les cuire, juste faire rougir.

D'autre les mettent au congélateur un temps, avant de les découper, c'est supposé les endormir.

Les découper en tronçons que l'on met à feu vif dans une poêle avec de l'huile en remuant pour obtenir une belle couleur rouge uniforme.

les pinces sont cassées pour être mangeables plus facilement avant de passer à la poêle.

flamber avec un mélange de 3 alcools, rhum( obligatoire), cognac, et un autre, le whisky va bien, le calvados donne un gout particulier ...

les flammes éteintes verser dans la sauce tomate, dégraisser la poêle avec un peu de vin blanc, verser dans la sauce et recommencer j'usqu'a épuisement des homards

ajouter l'infusion de safran, laisser cuire 10min à peine à frémissement.

rectifier l'assaisonnement, mais ça devrait aller.

c'est prêt.

ça n'est pas la recette classique du homard à l'américaine mais une variante qui plait presque toujours à ceux qui la goute.

[recette classique](#)

accompagner d'un riz blanc, additionné éventuellement de pignon de pin légèrement torréfié.

c'est tout, mais il y a une suite.

Il restera peut être en fin de repas un reste de sauce non négligeable, avec quelques têtes et pattes.

c'est à conserver pour le soir ou le lendemain.

faire recuire un moment, allongé avec de l'eau

enlever les morceaux de homard, les couper et les passer au chinois pour en extraire le maximum.

ajouter de l'eau si nécessaire pour en faire un potage un peu léger, passer au mixer.

avec quelques croutons aillés, ça fait une bisque de homard sympathique.

On peut remplacer le homard de cette "armoricaine" par des gambas ou des crevettes (pour une entrée)

Cette sauce tomate peut servir de base à des poissons blancs de mer, la lotte particulièrement.

Mais aussi à du poulet ou de la dinde.