

LE GOÛT DU PAYS – MISCOU

Casserole d'homard sauce secrète



Portions : 3 personnes

Ingrédients

450 g (1 livre) de chair de homard cuite* (fraîche ou décongelée) bien épongée et coupée en morceau.

60 ml (¼ de tasse) de beurre à l'ail

60 ml (¼ de tasse) de beurre régulier ou margarine

125 ml (½ tasse) de sauce blanche de votre goût, style béchamel (notre sauce doit rester secrète ;)

Fromage mozzarella râpé (ou autre, au goût)

Notes :

* Pour un homard frais, le temps de cuisson est d'environ 18 minutes pour un homard d'une livre et d'environ 25 minutes pour un homard de deux livres.

Préparation

1. Mettre les morceaux de homard dans une poêle à frire. Ajouter le beurre à l'ail et le beurre et faire revenir le homard jusqu'à ce qu'il absorbe le beurre et prenne une couleur rosée.

Important de ne pas trop cuire.

2. Mettre ensuite le homard dans une casserole (bol à soupe à l'oignon par exemple) et verser environ ½ tasse de sauce béchamel.

4. Garnir de fromage mozzarella (ou autre, au goût) et cuire au four à 230 °C (450 °F) jusqu'à ce que le fromage soit doré.