

Homards grillés au beurre et au safran :

Préparation :

1) Plongez les homards dans une grande casserole d'eau bouillante. Laissez-les cuire pendant 3min et égouttez-les.

2) Coupez le potimarron en deux, retirez les graines et prélevez la chair à la cuillère parisienne afin de former des petites billes.

Colorez les billes à la poêle avec 25g de beurre à feu moyen en les retournant souvent.

Salez et poivrez les billes qui doivent être tendre.

3) Éliminez la tête des homards, coupez la queue en deux. Faites fondre le beurre avec le safran dans une petite casserole puis ajoutez la ciboulette ciselée. Salez, poivrez, laissez refroidir.

4) Tartinez les homards refroidis avec le beurre au safran. Placez les homards le grill du four (chair vers le haut). Laissez-les coloré sans brûler.

5) Posez les homards sur les assiettes, garnissez-les avec les billes de potimarron (chaudes). Servez aussitôt.

Ingrédients *(4 pers.)*

2 homards bretons
1 potimarron
2 CS de ciboulette
ciselée
150g de beurre salé
Sel, poivre
16 à 20 filaments de
safran (selon le goût
de chacun)

