# HOMARD GRILLE AU BEURRE CORAIL

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 20 mn**

**4 Personnes:**

- 1 homard
- le corail des têtes de homards
- 100 g de beurre
- 1 c. à soupe de Cognac
- 4 c. à soupe d'huile
- sel, poivre

- 1.Prenez un homard vivant et maintenez sa queue allongée. Coupez-la en 2 dans la longueur en introduisant le couteau dans le coffre, côté queue, lame dirigée vers les pinces. Et enfoncez la lame jusqu'à la planche avant de tranchez d'un coup net. Retournez le homard et fendez la queue de la même façon.
- 2.Retirez la poche à cailloux et le fil des intestins de la queue. Mettez la partie noire ou verdâtre dans un bol (corail). Assaisonnez les chairs de sel et poivre, huilez ou badigeonnez de beurre fondu. Retirez les élastiques des pinces (en principe on ne risque plus rien). Posez les 2/2 homard sur le grill chaud. Soit 2 à 5 min selon grosseur, retournez sur la carapace même temps.
- 3.Finissez la cuisson au four en ayant pris soin de protéger la chair avec un papier sulfurisé ou alu beurré. Pour la sauce au beurre corail, faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux dans laquelle on ajoutera le corail ainsi qu'une cuillère à soupe de Cognac. La sauce doit être crémeuse. Servez votre recette de homard grillé au four aussitôt avec son

beurre de corail.

- 4.Flambez le homard avant de le servir pour le parfumer au Cognac. Cela relèvera le goût de ce produit de fêtes. Pour cela disposez votre homard dans une poêle en fonte avec un long manche. Versez sur le dessus le Cognac déjà chauffé. Et utilisez une grande allumette pour ne pas vous brûler. Une fois que l’alcool est complètement évaporé, le flambage est terminé.