

# Homard Thermidor ; crème, vin blanc, champignons et fromage gruyère - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2 personnes

## Description

Un grand classique de la cuisine française. Le coffre du homard est rempli de sa chair, de champignons et un peu de crème avant d'être gratiné au fromage gruyère.

## L'astuce du chef

Il est possible de réaliser une version moins riche de cette recette en remplaçant la crème par une sauce béchamel.

## Ingrédients

### Sauce Thermidor

- 2 Cuil. à soupe Brandy
- 2 Unité(s) Échalote
- 2 Unité(s) Homard cuit au court-bouillon
- 100 Gr Champignons de paris
- 2 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 200 Ml Crème 35% à cuisson
- 100 Ml Vin blanc
- 1 Cuil. à soupe Persil haché

### Garniture

- 0.50 Tasse(s) Fromage gruyère

## Préparation

- Temps de préparation **60.00 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400.00 F°**

### Prévoir avant le cour vidéo

## Ingrédients

Assurez-vous que tout vos ingrédients soient en bonne quantité.

Lavez les légumes.

## Matériels

- 1 planche à découper, 1 couteau d'office (petit), 1 grand couteau (chef).
- 1 plaque à four + papier cuisson (parchemin)
- 2 linges propres
- 1 rouleau à pâte
- 1 bol (saladier) pour le mélange
- 1 spatule en bois ou plastique

1 râpe

1 grande poêle

### Préparation avec le chef

Émincez finement les champignons.

Ciselez les échalotes.

Râpez le fromage.

Hachez le persil.

Taillez en 2 sur la longueur les homards en conservant la queue attachée au coffre. Retirez les pattes et les pinces, puis décortiquez le tout.

Taillez la chair de homard en morceaux.

### Sauce Thermidor

Commencez par faire sauter la chair de homard avec un peu de beurre dans une poêle bien chaude.

Faites flamber rapidement avec le brandy, puis retirez la chair de homard de la poêle.

Ajoutez un peu de beurre et faites cuire les échalotes avec les champignons en brassant.

Ajoutez le vin blanc et veillez à le réduire de moitié avant d'ajouter la crème.

Lorsque la sauce commence à avoir une belle consistance, finalisez la avec la moutarde, sel et poivre.

Hors du feu, ajoutez la chair de homard et le persil haché .

### Homard cuisson

Placez les carcasses de homard vides sur la tôle à pâtisserie et remplissez les avec la sauce Thermidor.

Couvrez le tout avec du fromage râpé et placez au four 5 minutes.

Terminez la cuisson en grillant un peu le fromage et servez aussitôt.

**Bon appétit!**