



Homard et sa crème de champignons à la truffe

Temps de préparation : 30 minutes

Niveau : facile

Ingrédients pour 4 personnes :

1 homard entier
250 g de champignons de Paris
15 cl de bouillon de volaille
50 g de beurre
5 g de truffe noir
250 ml de crème fraîche liquide
500 g de petits pois extra fin
Sel, poivre



Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Décongeler le homard.
3. Détacher la queue du homard puis la couper en deux dans le sens de la longueur, saler, poivrer et ajouter une noix de beurre. Réserver la tête et les pinces.
4. Couper les champignons en lamelles, les faire revenir et dorer au beurre dans une poêle anti-adhésive, arroser le tout avec le bouillon et la crème et mixer le tout.
5. Passer les queues et tête du homard au four 2 minutes.
6. Réchauffer les petits pois au beurre et assaisonner.
7. Mettre la crème de champignons dans un petit pot avec les truffes sur le dessus.
8. Dresser les petits pois sur une assiette, ajouter le homard et le pot de crème de champignons.