

## Homard grillé à ma façon

Pour 6 personnes

3 homards vivants

20cl d'huile d'olive

10cl de Calvados

3 têtes d'ails

3 petites boites de tomates

2 cuillères à soupe d'herbes de Provence

20 cl de crème fraîche épaisse

1 botte d'estragon

Peler et hacher l'ail, le faire revenir avec l'huile d'olive. Ne pas les faire colorer !

Ajouter la tomate, le sel, le poivre et les herbes de Provence.

Laisser cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus.

Réserver.

Couper le homard vivant en deux, d'abord par la tête, le coffre puis la queue. Avec le dos du couteau casser les grosses pattes.

Faire revenir les deux moitiés de homard dans un peu d'huile côté chair.

Les retourner et les flamber.

Réserver dans un plat pouvant contenir les 6 demis homard.

Après le flambage, s'y il reste un peu d'alcool dans la poêle, la mettre dans la sauce.

Quand tous les homards ont été flambés, dans la sauce tomate, ajouter la crème fraîche et l'estragon haché.

Napper les demis homards et cuire au four 180° pendant 10 mn environ.

Servir chaud