



## Crème de Homard à l'Estragon

### Ingrédients & progression de la recette pour 100 couverts

#### Ingrédients

- **Fumet de Homard Premium CHEF®** 400 g
- Eau 5 L
- Échalote ciselée 250 g
- Ail pm
- Huile d'olive 25 cl
- Beurre 125 g
- Crème liquide 1 L
- Estragon frais 1 botte
- Thym pm



#### Progression de la recette

- Blondir les échalotes ciselées avec l'huile d'olive.
- Ajouter les gousses d'ail en chemise et une branche de thym.
- Mouiller avec le **Fumet de Homard Premium CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi et laisser réduire d'un quart.
- Ajouter la crème liquide, l'estragon et laisser infuser jusqu'à l'obtention de la puissance désirée.
- Passer la sauce au chinois étamine et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Monter la sauce avec le beurre.

#### Observation

Cette sauce sera parfaite pour accompagner des crevettes poêlées ou un poisson rôti.

En fonction de votre goût, vous pourrez ajuster la liaison de la sauce avec un peu de **Roux Blanc CHEF®**.