

# Encornets sauce homardine

Ingrédients pour 4 personnes :

800 g de lamelles d'encornets  
300 g de bisque de homard en boite  
20 cl crème fraîche  
2 échalotes  
Beurre  
1/2 jus de citron

Préparation :

Faites chauffer une casserole d'eau

Coupez les lamelles d'encornets en morceaux

Faites les blanchir 2 mn dans l'eau bouillante puis égouttez les

Hachez les échalotes )

Faites les fondre dans une casserole à fond épais avec un peu de beurre  
et faites colorer les échalotes

Ajoutez les encornets

Ajoutez la bisque de homard et autant d'eau

Couvrez et laissez mijoter doucement pendant 40 mn

Ajoutez la crème fraîche et le citron, mélangez et prolongez la cuisson 5 mn