

## Homard gratiné au parfum de truffe, fricassée de girolles

4 homards  
Court-bouillon  
1 échalotes  
400 grammes girolles ou chanterelles  
1 décilitre huile d'olive  
Ciboulette fraîche hachée  
5 centilitres huile d'olive aux truffes  
2 décilitres crème fouetté  
1 jaune d'oeuf  
Sel, poivre

Cuire les homards dans le court-bouillon frémissant et laisser cuire 6 minutes. Égoutter, Décortiquez les homards, garder entière les pinces et tailler les queues en 5 médaillons. Répartissez dans quatre plats à four.

Nettoyez et lavez les champignons. Poêlez les champignons avec huile d'olive, sur feu vif, ajouter les champignons et cuire jusqu'à ce que toute l'eau rendue soit évaporée et qu'elles soient bien colorés. Salez et poivrez.

Chauffez le gril du four. Mélangez la crème fouettée et le jaune d'oeuf assaisonner et verser sur les homards. Laissez dorer sous le gril chaud du four puis disposez la fricassée de champignons chaud au milieu, parsemer de ciboulette. Verser un filet d'huile d'olive aux truffes sur les homards.

© L Thierry  
<http://www.ermann.com/cuisine.html>