**Homard belle vue**

**homard**
**mayonnaise**
**sauce cocktail**
**crème épaisse**
**tomate**
**laitue**
**oignons**
**sel et poivre**
**ognions**
**poireau**

**céleri blanc**
**carotte**
**laurier**
**thym**
**origan**
**romarin**
**sel et poivre**
**des œufs**
**vin blanc**
**jus de citron**

Préparez d'abord le bouillon. Faites cuire l'oignon, le poireau, le céleri et la carotte hachés pendant environ 20 minutes avec un bouquet garni de laurier, de thym, d'origan et de romarin. Ajoutez du vin blanc et un peu de jus de citron. Salez et poivrer selon le goût. Laissez infuser un moment.

Ramenez à ébullition et ajoutez le homard. Laissez bouillir pendant environ huit minutes pour les petits et jusqu'à 10 minutes pour les plus grands.

Retirez-les du jus de cuisson et laissez-les refroidir jusqu'à ce qu'ils soient tièdes. Ensuite, coupez-les en deux dans le sens de la longueur, enlevez la fange et cassez les ciseaux, sans enlever leur armure.

Dressez dans une assiette sur un lit de laitue, avec des tranches de tomate, des tranches d'oignon, éventuellement quelques tranches de concombre, des œufs durs et une sauce cocktail. C'est un mélange de mayonnaise, de ketchup et éventuellement d'un trait de whisky. Ici, cette sauce a été améliorée avec quelques cuillères à soupe de crème épaisse.