**Le homard à l'armoricaine**

**homard**
**bouillon de cour**
**échalotes**
**carotte**
**céleri**
**tomates**
**tomates cerises**
**cognac**

**concentré de tomates**
**vin blanc**
**fumet de poisson**
**crème fraîche**
**beurre**
**ail**
**estragon (frais)**
**persil**
**riz**

Faites cuire les homards pendant 8 minutes dans un court-bouillon. Enlevez-les du bouillon et laissez-les refroidir. Ou achetez du homard fraîchement cuit, mais surtout pas un produit surgelé. C'est incroyablement dur et sans goût.

Hachez les échalotes, les carottes, l'ail et le céleri en fine brunoise. Epluchez les tomates, enlevez les graines et coupez-les en cubes. Coupez l'estragon et le persil.

Faites sauter l'échalote, les carottes, le céleri, la moitié du persil haché, la moitié des tomates en dés et l'ail dans le beurre. Ajoutez un verre de cognac, un verre de vin blanc, le fumet de poisson, quelques cuillères de concentré de tomate et une boîte de crème. Réduisez.

Assaisonnez selon votre goût avec du sel et du poivre. Epaississez la sauce si vous le souhaitez. Lier la sauce si nécessaire. Hors du feu, ajoutez l'estragon haché et les tomates cerises soufflées et laissez reposer quelques instants.

Détachez la chair des homards du queue et des ciseaux. Faites-la chauffer dans la sauce. Garnissez l'assiette de persil haché.