**Les demoiselles de Cherbourg à la crème**

**vermouth doux
dragon
des œufs
beurre
citron bio
algues bretonnes
ou fleurs comestibles
pourpier
persil**

**Epinard
bouillon de légumes
agar-agar
homards
crème entière
poivre et sel
calvados**

**Faites d'abord le miroir.** Blanchissez 250 g de feuilles d'épinards brièvement dans de l'eau bouillante. Rincez immédiatement dans une passoire sous l'eau froide courante pour fixer la couleur. Portez à ébullition deux verres de bouillon de légumes. Ajoutez les épinards pressés. Réduisez en purée avec un mixeur à main. Ajoutez 2 grammes d'agar- agar et laissez cuire encore une minute.

À l'aide d'une petite louche, versez cette préparation dans de grandes assiettes plates. Faites attention à ce que les anneaux soient bien ronds et qu'ils ne débordent pas sur les bords. Laissez les plaques pendant un certain temps jusqu'à ce qu'elles commencent à se raffermir. Maintenant, vous pouvez facilement les déplacer dans un endroit frais ou dans le réfrigérateur pour les conserver pour une utilisation ultérieure.

**Les homards.** Coupez les homards fraîchement cuits en deux dans le sens de la longueur. Récupérer le liquide. Casser les pinces et retirer la queue, sans enlever la carapace. Retirez le tractus intestinal dans la viande de la queue. Retirez le sac dans la tête.

Prenez un maillet à viande et cassez la coquille des pinces. Un casse-noix ou une pince à homard peuvent également faire l'affaire, mais le risque d'endommager la chair des pinces est plus grand. Retirez délicatement la viande et versez le liquide libéré avec le reste du liquide gardé. Si le homard a des œufs, vous pouvez les ajouter.

**La sauce.** Passez le liquide de l’homard au tamis fin. Il vous restera environ 25 cl de liquide "propre". Ajoutez deux fois plus de crème culinaire et portez cette combinaison à ébullition dans une casserole. Assaisonnez-la avec le poivre du moulin et le sel de mer. Versez des quantités égales de calvados et de vermouth doux selon votre goût et laissez l'alcool s'évaporer. Réduisez aux 2/3.

Détachez les feuilles d'estragon de la tige et hachez-les finement. Vous pouvez compter sur une poignée d'estragon haché. Faites une liaison de deux jaunes d'œufs avec un peu de crème. Retirez la casserole du feu, incorporez la liaison et ensuite l'estragon.

Chauffez à nouveau mais ne laissez pas bouillir. Continuez à remuer pendant un moment pour que la sauce s'évapore davantage et que la liaison se fasse. Le résultat est une sauce à la crème parfaitement liée.

**Le homard.** Faites bouillir un gros morceau de beurre dans une poêle. Placez-y les morceaux de queue avec le plat en dessous. Laissez-les chauffer pendant 2 minutes. Assaisonnez la viande avec du sel et du poivre. Retournez les morceaux de queue et ajoutez les pinces. Laissez cuire pendant une minute et versez ensuite un verre à liqueur de cognac. Vous pouvez maintenant flamber, mais je le fais rarement. Il n'ajoute pas un élément essentiel à la saveur. À table, cela donne un effet spectaculaire, mais après tout, vous êtes toujours au travail dans la cuisine.

**Autres préparations.** Prenez le zeste de quelques citrons non traités. Faites tremper des algues bretonnes séchées dans un peu d'eau. Remplacez-les par des fleurs comestibles hachées si vous n'avez pas des algues en stock. Vous n'avez pas besoin de cet élément pour le goût, juste pour l'effet visuel.

Lavez le pourpier d'hiver frais et retirez les tiges. Retirez également les tiges de persil.

**Dans l'assiette.** Retirez la coquille des morceaux de queue. Placez ces derniers sur le miroir vert dans les assiettes réfrigérées. À côté, placez une belle paire de pinces de homard. Versez la sauce sur la viande de la queue, mais pas sur les ciseaux. Faites un monticule de pourpier mélangé à du persil à côté du homard. Faites une bordure avec des algues ou des fleurs hachés. Terminez avec le zeste de citron.

En principe, on ne sert pas de pommes de terre avec ce plat. Un bol de riz bouilli ferait l'affaire, mais un panier de pain aussi.