



**Clément BRUNO**  
**Restaurant Chez Bruno**

route des Arts "Campagne Mariette"- 83510 Lorgues  
Téléphone : 04 94 85 93 93

• **Nage de homard**

**Préparation**

Faites poêler le homard à l'huile d'olive.

Rajouter les parures de carottes, les oignons, la poitrine fumée en petits morceaux. Assaisonnez et ajoutez la persillade.

Déglacez au vin blanc, un trait de cognac et le fond blanc de volaille.

Laissez cuire trois ou quatre minutes. Egouttez et récupérez la cuisson.

Récupérez une partie de la carcasse du homard, faites-la légèrement revenir à l'huile d'olive, mouillez avec un peu de vin blanc et de fond blanc, terminez la cuisson environ 20 minutes. Mixez l'ensemble et montez à l'huile d'olive.

Passez au chinois, crèmez légèrement : la nage doit être légère et claire.

Détaillez les légumes en fine brunoise (petits dés). Faites la suer au beurre et facilitez la cuisson avec un peu de fond blanc.

Emincez les cèpes, faites-les revenir à la poêle, puis ajoutez-les à la brunoise. Réservez.

Au moment de servir, faites réchauffer le homard dans un peu de nage en incorporant la truffe noire.

**Accompagnement :**

*Château la Calisse Blanc Cuvée Etoiles - Rolle et Grenache blanc*

**Ingrédients**

- 250 g de homard
- 10 g de carottes
- 10 g de céleri branche
- 10 g d'oignons
- 20 g de cèpes
- 20 g de poitrine fumé
- 1 dl de vin blanc
- 1 dl de fond blanc de volaille
- 1 trait de cognac
- 5 cl de crème fleurette
- 5 cl d'huile d'olive
- 10 g de truffes noires
- Persil, ail, beurre, poivre