

//



INGREDIENTS

Pour 3 personne(s)

Un homard (frais de préférence)

Beurre persillé

De l'ail



PREPARATION

Découpez votre homard en deux longitudinalement.

Préparez le beurre persillé et l'ail découpé en fines lamelles

Mettez le homard sur la plancha côté coupe (à plat donc) plus l'ail découpé en fin de cuisson du homard.

Il faut juste que l'ail soit légèrement doré...

Laisser 3/4 minutes

Présentez sur une assiette puis rajoutez le beurre persillé

//