



2 gros homards cuits
2 cuillères à table (30 g) de beurre
2 oignons verts, hachés finement
2 gousses d'ail, hachées
2 cuillères à table (20 g) de farine
1 et 1/3 tasses (330 ml) de lait
2 cuillères à table (20 g) fromage parmesan frais, râpé
Au goût sel et poivre
1 pincée de piment d'Espelette
1 cuillère à table (15 ml) d'estragon frais, haché finement
1/2 tasse (50 g) de fromage emmental, râpé

Préchauffer le gril du four.

Couper les homards en deux à l'horizontale et prélever la chair en conservant la carcasse.

Hacher la chair en cubes et réserver.

Dans une casserole, chauffer le beurre à feu doux.

Incorporer les oignons verts, l'ail et la farine et cuire 1 minute.

Incorporer le lait, une petite quantité à la fois.

Réchauffer, sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet, jusqu'à ébullition.

Réduire le feu et cuire jusqu'à épaississement.

Incorporer le parmesan, le sel, le poivre, le piment d'Espelette, l'estragon et la chair de homard ; bien mélanger.

Farcir la carapace des homards de ce mélange et parsemer d'emmental.

Passer les homards 2 minutes sous le gril du four jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré.