



# Poissonnerie de l'Aiguillon

Traiteur de la mer - Spécialités Plateaux de fruits de mer  
Arrivages journaliers en direct de notre bateau de pêche

## LES RECETTES DE MARIE-JO



### Homard Breton grillé au beurre salé

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

4 Homards Bretons vivants (400g à 600g)	Laurier
1 carotte	Gros sel, poivre
1 oignon, Thym	2cl huile d'olive
	Jus de citron

**Préparation :**

Réaliser un court bouillon avec le thym, le laurier et les légumes (carotte, oignon) épluchés, les couper grossièrement, porter à ébullition. Plonger les homards vivants dans le court bouillon, les faire pocher 5 minutes pour que la chair se raidisse. Laisser les refroidir.

Couper les homards en deux.

Faire griller les homards, soit au four à 250°, soit dans une poêle très chaude avec un filet d'huile d'olive 4 minutes côté chair pour obtenir une croûte, puis 4 minutes de l'autre côté.

Faire fondre le beurre en ayant une consistance mousseuse, lustrer le homard abondamment de ce beurre salé et finir par un trait de jus de citron.

*Accompagné d'un vin blanc : un Galoupet*



### Huîtres gratinées au champagne et caviar

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

30 cl de champagne	12cl de crème fraîche
16 grosses huîtres charnues	20g de caviar d'aquitaine
12 jaunes d'œuf	

**Préparation :**

Ouvrir les huîtres et récupérer l'eau dans une casserole. Les pocher 1 minute dans cette eau et les remettre dans leur coquille.

**Préparation du sabayon :**

Mélanger le champagne, la crème et les jaunes d'œuf. Fouetter en portant à une température de 60° (ne pas porter à ébullition), le mélange doit être crémeux.

Recouvrir les huîtres de ce sabayon en mettant une pointe de caviar.

Faire gratiner le tout au four thermostat 7 pendant 5 minutes.

Déguster très chaud.

*Vin conseillé : un Bordeaux Blanc (Pouyanne)*

*L'équipe de la Poissonnerie vous souhaite un très bon appétit  
et reste à votre entière disposition.*

**Ouvert 7 jours/7 toute l'année. Carte de fidélité**

**La Poissonnerie de l'Aiguillon**

51 bd. Mestrezat ARCACHON - Tél. 05 56 83 70 53 - Fax : 05 57 52 08 43

<http://www.poissonneriedelaiguillon.fr>

[poissonneriedelaiguillon@wanadoo.fr](mailto:poissonneriedelaiguillon@wanadoo.fr)