

Homards au beurre vanillé



Préparation : **5 min**
Cuisson : **5 min**
Attente : =



Niveau :

Facile

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 personnes)
Homards cuits	3	Environ 300 g chacun
Beurre	100 g	
Vanille	1 gousse	(ou 2 gouttes d'extrait de vanille)
persil		

Recette :

- Couper en 2 les homards (déjà cuits) dans le sens de la longueur.
- Faire ramollir le beurre dans un micro onde (5 sec) et ajouter du persil et la vanille, en mélangeant avec une fourchette.
- Enduire largement les queues des homards avec ce beurre.

Cuisson :

- Dans le four, position "Grill", disposer les homards avec le beurre préparé par dessus et laisser cuire 5 minutes.