



HUILE DE HOMARD

Voici un « produit d'icitte » qui a fait son apparition sur les tablettes il y a quelques temps. L'huile d'homard s'utilise en finition, comme l'huile de truffe : plutôt goûteuse, on l'utilise en petites quantités. Versez-en quelques gouttes sur une soupe de poisson, ou une pizza aux fruits de mer. On peut même y ajouter une pincée de piment de cayenne pour un petit piquant additionnel !