

Cuisson du homard au court-bouillon - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2 personnes

Description

Une méthode de cuisson à la française parfaite pour les crustacés.

L'astuce du chef

Utilisez la formule suivante afin de calculer le temps de cuisson de vos homards. Commencez par 7 minutes pour un homard de 500 grammes, puis ajoutez 1 minute de cuisson par 100 grammes supplémentaires.

Ingrédients

Court-bouillon

- 1 Petit(e)(s) Oignon
- 1 Unité(s) Carotte
- 2 Branche(s) Céleri
- 1 Unité(s) Citron
- 1 Feuille(s) Laurier
- 1 Branche(s) Thym
- 4 Litre(s) Eau froide
- 4 Poignée(s) Gros sel
- 1 Pincée(s) Poivre de cayenne

Homard

- 2 Unité(s) Homard

Préparation

- Temps de préparation **60.00 mins**

Prévoir avant le cour vidéo

Ingrédients

Lavez les légumes et les fines herbes.

Matériels

1 planche à découper, 1 couteau d'office (petit), 1 grand couteau (chef).

Linges propres

1 cuillère de bois

1 grande casserole

1 grande pince

Préparation avec le chef

Pelez et taillez tout les légumes en mirepoix (2-3 cm).

Coupez le citron en 4.

Faites commencez à chauffer l'eau dans votre casserole.

Court-bouillon

Ajoutez dans votre casserole les légumes taillés, le sel, le citron, le poivre de Cayenne, le thym et la feuille de laurier.

Portez le tout à ébullition et laissez mijoté 10 minutes.

Cuisson du homard

Commencez par enlever les élastiques des pinces de vos homards.

Plongez les dans le court-bouillon et couvrez.

Lorsque l'ébullition est reprise, démarrez un minuteur selon le poids de vos homards.

Préparez de la glace ou de l'eau froide afin de refroidir rapidement les homards suite à la cuisson.

Ne les laissez pas trop longtemps dans l'eau froide pour ne pas enlever le goût du court-bouillon.

Bon appétit!