

Lobster Roll, céleri, pommes vertes, sauce cocktail et avocat, salade de bébé épinard

Recette pour 4

Description

Voilà un incontournable d'Amérique du nord est et sud est Canadien. La pêche au Homard, c'est une affaire familiale qui ne cesse depuis des générations. Ici ce produit noble nous ait proposé dans son plus bel appareil.

L'astuce du chef

TEMPS DE CUISSON

Poids du homard Dès que l'eau revient à ébullition, calculez :

335 g (3/4 de lb)	10 minutes
450 g (1 lb)	12 minutes
560 g (1 1/4 lb)	13 minutes
675 g (1 1/2 lb)	14 minutes
785 g (1 3/4 lb)	15 minutes
900 g (2 lb)	16 minutes

Ingrédients

Homard et pain

- 2 Unité(s) Homard
- 4 Unité(s) Pain à Lobster
- Sel et poivre

Sauce cocktail

- 250 Ml Mayonnaise
- 100 Gr Ketchup
- 1 Cuil. à thé Cognac
- 10 Goutte(s) Lea & Perrins sauce
- 3 Goutte(s) Tabasco
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- Sel et poivre

Garniture

- 0.50 Unité(s) Pomme granny smith
- 1 Branche(s) Céleri-branche
- 2 Pincée(s) Piment d'espelette
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime
- Sel et poivre

Avocat, vinaigrette

- 1 Unité(s) Avocat
- 4 Poignée(s) Bébés épinards
- 150 Ml Huile d'olive
- 1 Cuil. à soupe Moutarde douce
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- 0.50 Unité(s) Jus de citron

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Cuisson du homard

Dans une grande casserole d'eau bouillante, plongez les homards. ensuite, (Regardez ci-dessous l'astuce du chef)

Sauce cocktail

Réalisez si vous le souhaitez une mayonnaise traditionnelle, Jaune d'oeuf 1x , Moutarde Dijon 1cs, Vinaigre blanc 1cs, sel, poivre, 225 ml d'huile végétale.

Garnitures

Réalisez une brunoise (petits cubes) avec la pomme granny smith. Faites la même chose avec le céleri branche.

Détaillez l'avocat en petits cubes aussi, l'arrosez de jus de citron pour ne pas qu'il s'oxyde trop vite. Mélangez à l'aide d'un fouet les ingrédients qui composent la vinaigrette, rectifier l'assaisonnement dans tous les cas.

Le homard

Décortiquez les homard une fois cuit et refroidit, coupez la queue en cubes, effilochez les pinces.

Sauce cocktail

Mélangez tous les ingrédients ensemble, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Garnitures

Dans un bol, mélangez le homard, les cubes d'avocat, la pomme verte ainsi que le céleri-branche. Ajoutez la sauce cocktail, mélangez délicatement, assaisonnez de piment d'Espelette et de zestes de lime.

Bébé épinards

Au moment de servir, mélanger la salade avec sa vinaigrette.

Montage

Passez les pains à Loster dans une poêle chaude avec un peu de beurre, une fois doré, il ne vous reste plus qu'à les remplir de la garniture de homard.

Une fois posé sur le côté de l'assiette ajoutez la salade de bébé épinard.

Bon appétit !

Bon appétit!