

Napoléon de homard, sauce cocktail au Cognac, avocat |

Recette pour 4 personnes



Description

Entrée savoureuse de chair homard servie froide dans une sauce cocktail au Cognac et présentée en alternance avec des petits dés d'avocat au citron.

L'astuce du chef

Sachez distinguer le homard femelle du homard mâle. Sous l'abdomen, vous verrez des appendices qui ressemblent à de petites nageoires. Il y en a 5 paires. La première paire (la plus proche de la tête) est différente des quatre autres et peut permettre de différencier le mâle de la femelle. Chez le mâle, cette première paire est grosse, dure et blanchâtre. Chez la femelle, cette première paire est petite et molle. Le homard femelle prendra quelques minutes de plus à cuire.

Ingrédients

Pour l'étagé de homard et avocat

- 1 Unité(s) Homard
- 2 Unité(s) Avocat
- 5 Ml Jus de citron
- Sel et poivre

Pour la sauce cocktail au Cognac

- 30 Ml Ketchup
- 1 Unité(s) Échalote
- 15 Ml Cognac
- 5 Brin(s) Ciboulette
- 100 Ml Mayonnaise hellmann's
- Sel et poivre

Garniture

- 4 Pincée(s) Pousse de pois
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Coupez les avocats dans le sens de la longueur, retirez le noyau et récupérez-en la chair. Coupez-la en petits dés que vous mélangerez avec un trait de jus de citron, du sel et du poivre. Ciselez l'échalote.

Préparation du homard

Dans un grand volume d'eau frémissante, plongez le homard et faites-le cuire pendant 8-10 minutes. Laissez-le refroidir et décortiquez la queue et les pinces à l'aide de ciseaux et pinces pour ne récupérer que la chair. Coupez la chair en morceaux et réservez au réfrigérateur.

Préparation de la sauce cocktail au Cognac

Dans un bol, réunissez la mayonnaise, le ketchup, le cognac, la chair du homard et l'échalote. Salez et poivrez selon votre goût.

Dressez votre assiette

À l'aide d'un petit emporte-pièce, montez votre étagé en alternant les dés d'avocat et la salade de homard.

Bon appétit!