

# Yukon gold farcie au homard et fromage Pleine Lune, roquette et vinaigrette tiède à la plancha

**Recette pour 4**

## Description

Une pomme de terre débordante de saveurs : homard, basilic, oignon vert et fromage Pleine Lune. Le tout au goût du grill!

## L'astuce du chef

Selon la saison, vous pourrez remplacer le homard par des crevettes nordiques.

## Ingrédients

### Farce

- 200 Gr Chair de homard
- 4 Unité(s) Oignon vert
- 100 Gr Fromage pleine lune
- 2 Branche(s) Basilic
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Pommes de terre

- 4 Unité(s) Pommes de terre yukon gold
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Salade et vinaigrette

- 2 Poignée(s) Feuille(s) de roquette
- 1 Unité(s) Échalote
- 2 Pincée(s) Paprika fumé
- 30 Ml Vinaigre balsamique blanc
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **75 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **425 F°**

### Mise en place

Faites cuire les pommes de terre, en conservant la pelure, en démarrant avec une eau froide et salée, portez à ébullition. Coupez grossièrement l'oignon vert, le homard, le basilic et le fromage. Ciselez l'échalote finement.

### Pomme de terre

Taillez un chapeau sur les pommes de terre, à l'aide d'une cuillère à soupe, creusez-les. Mélangez la

pulpe de pomme de terre avec le fromage, le homard, l'oignon vert et le basilic. Assaisonnez de sel et poivre avant de farcir les Yukon Gold. Placez-les sur une plaque et mettez sur le grill une vingtaine de minutes.

#### Salade et vinaigrette

Dans une petite casserole, faites suer l'échalote dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez le paprika fumé, le vinaigre balsamique blanc et un peu d'huile d'olive. Assaisonnez les feuilles de roquettes avec cette vinaigrette.

**Bon appétit!**