Thomas Boullault

Entrées froides aux produits de la mer

Salade de homard

40 min	40 min	0	0	448
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du homard

1. Avec une paire de ciseaux, retirer les antennes du homard, les réserver pour le dressage.
2. Retirer les élastiques à l'aide d'une paire de ciseaux et casser les pinces du homard.
3. Séparer le corps de la tête.
4. On peut éventuellement conserver la tête ou les pattes pour la décoration.
5. Avec une paire de ciseaux, pratiquer 2 incisions le long de la carapace de part et d'autre de l'abdomen sur la longueur.
6. Ouvrir le homard puis décoller la chair avec la main et l'extraire de la carapace.
7. Nettoyer le jus avec du papier absorbant. Retirer les impuretés présentes sur la peau et détacher le corail.
8. Séparer les pinces des coudes.
9. Retirer ensuite le cartilage de la chair de la pince en une seule fois en effectuant un mouvement de gauche à droite sur le petit bout de la pince et en tirant dessus.
10. Avec les ciseaux, ouvrir les pinces en découpant au centre puis sur les jointures afin de sortir la chair.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédient pour le homard

- 2 **Homard**
- 4 trait **Huile d'olive**
- 0.5 **Citron(s)**
- 1 **Fleur de sel**

Ingrédients pour la guacamole

- 3 **Avocat**
- 0.5 **Citron(s)**
- 45 ml **Vinaigre balsamique**
- 1 **Echalote(s)**
- 1 botte(s) **Ciboulette**
- 2 pincée(s) **Piment d'Espelette**
- 1 **Sel**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédient pour le dressage

- 40 g **Mesclun**
- 2 c. à soupe **Vinaigre**

11 Couper les coudes en deux en utilisant un couteau à grande lame pour fendre et ouvrir la carapace.

12 Parer la grosse pince et la queue avec un couteau d'office.

13 Éviter de laver la chair à l'eau pour ne pas altérer son goût.

14 Emincer la queue du homard en biseau.

15 Débarrasser le homard sur une assiette.

Étape 2

Préparation du guacamole

1 Couper la tête de l'avocat. L'ouvrir et dénoyauter l'avocat avec un couteau d'office. Retirer la peau en utilisant une cuillère à soupe pour récupérer la chair en un morceau.

2 Tailler la chair d'avocat en trois parties dans l'épaisseur avec un couteau éminceur.

3 Tailler des cubes d'environ 1 centimètre en coupant dans la longueur puis dans la largeur.

4 Les cubes ne doivent pas être trop petits pour donner de la consistance au mélange.

5 Réserver les dés obtenus dans un saladier.

6 Citronner les dés pour éviter qu'ils ne noircissent.

7 Ajouter du vinaigre balsamique blanc. Compter 3 cuillères à café par avocat.

8 Eplucher l'échalote avec un couteau d'office, la ciseler avec un couteau éminceur.

9 Réserver les parures pour un autre plat.

10 Ajouter l'échalote ciselée aux cubes d'avocats.

11 Réserver quelques pointes de ciboulette qui serviront à la décoration du plat.

12 Retirer la base de la botte de ciboulette, moins digeste. Puis la ciseler finement avec un couteau éminceur, l'ajouter au saladier.

13 Deux cuillères à soupe de ciboulette pour une pièce d'avocat suffisent pour ne pas risquer de masquer le goût de l'avocat.

14 Assaisonner de sel, de piment d’Espelette et d’huile d’olive.

15 Mélanger et rectifier l'assaisonnement selon le goût souhaité.

Étape 3

Dressage

1 Assaisonner le homard avec de l’huile d’olive, du jus de citron et de la fleur de sel.

2 Bien suivre cet ordre pour préserver tous les arômes.

3 Disposer le guacamole dans l'emporte pièce. Le remplir au 3/4, bien tasser avec le dos d'une cuillère.

4 Dresser le homard en corolle au dessus du guacamole, planter la pince.

5 Poser l'antenne de homard ainsi que quelques pattes et

balsamique
4 trait **Huile d'olive**
4 pincée(s) **Piment d'Espelette**

5 les brins de ciboulette.

6 Déposer le mesclun sur le homard.

7 Assaisonner d'un filet de vieux vinaigre balsamique.

8 Ajouter un trait d'huile d'olive et retirer délicatement l'emporte-pièce.

9 Saupoudrer un peu de piment d'Espelette.