

*Fruits de mer*

# Homard bleu cuit à la nage, deux tomates, mozzarella et balsamique


**55 min 30 min 25 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**437**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le  
homard bleu**

4 **Homard**  
 2 **Tomate(s)**  
 2 **Tomate(s)**  
 200 g **Mozzarella**  
 1 **Basilic**  
 1 **Vinaigre balsamique**  
 1 **Huile d'olive**  
 2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
 2 c. à soupe **Moutarde**  
 1 c. à café **Vinaigre  
d'alcool blanc**  
 1 **Huile d'arachide**  
 1 **Piment d'Espelette**  
 1 **Sel**  
 1 **Roquette**  
 1 **Amande(s) entière(s)**

**Étape 1**

## Préparation du homard

- 1 Séparer la queue du reste du homard, en s'aidant un peu d'un couteau.
- 2 Séparer les pinces et réserver le reste de la tête pour une autre recette. Couper les élastiques des pinces.
- 3 Casser les pinces en deux puis séparer le "pouce" de la pince, sa plus petite partie.
- 4 Casser le gros des pinces en les tapant avec le dos du couteau. Récupérer la chair à l'intérieur.
- 5 Récupérer la chair des entre-pinces au couteau.
- 6 Retirer l'excédent d'albumine de la chair en grattant la surface avec le couteau.
- 7 Couper ensuite toute la chair des pinces et entre-pinces en petits dés pour le tartare. Réserver dans un saladier.
- 8 Pincer le dessous de la queue et la décortiquer pour récupérer la chair.
- 9 Retirer le corail vert du homard en coupant à 1cm de la queue.
- 10 Retirer le boyau et le reste de corail à l'aide du manche

d'une petite cuillère et le passer rapidement sous l'eau pour enlever les traces de sable. Réserver, de préférence au réfrigérateur.

## Étape 2

### Préparation de la garniture

- 1 Retirer le pédoncule des tomates.
- 2 Couper les tomates en quatre quartier, puis les émincer en tranches assez épaisses.
- 3 Bien présenter les morceaux de tomate sur une assiette, les arroser d'huile d'olive et les assaisonner de piment d'Espelette et de sel. Ajouter enfin le vinaigre balsamique.
- 4 Couper la mozzarella en tranche d'environ 1cm d'épaisseur. Couper les tranches en deux, réserver sur une assiette.
- 5 Assaisonner avec de l'huile d'olive, un peu de piment d'Espelette, une pincée de sel et du vinaigre balsamique.
- 6 Effeuille et ciseler le basilic pourpre, réserver dans un bol avec du papier absorbant imbibé d'eau.

## Étape 3

### Préparation de la mayonnaise

- 1 Dans un saladier pas trop évasé, verser les jaunes d'oeuf.
- 2 Ajouter ensuite la moutarde, le sel et le vinaigre de tomate. Remuer délicatement avec un fouet.
- 3 Verser l'huile d'arachide en filet tout en mélangeant jusqu'à obtenir une belle mayonnaise.
- 4 Fouetter vivement la mayonnaise pour la serrer.

## Étape 4

### Dressage

- 1 Assaisonner le tartare de homard avec la mayonnaise, du sel, du piment d'Espelette et le basilic pourpre. bien mélanger.
- 2 Sur l'assiette de dressage faire un lit avec les tomates et la mozzarella en chevauchant en alternance les couches rouges-jaunes-blanches. Terminer par une rouge.
- 3 Déposer du tartare de homard sur la salade, de la même longueur que la queue de homard.
- 4 Assaisonner le homard d'huile d'olive et de sel, le déposer sur la ligne de salade. Appuyer légèrement pour le stabiliser.
- 5 Assaisonner les pousses de roquette avec de l'huile d'olive et du sel et en décorer le plat, avec quelques amandes fraîches.
- 6 Enfin, mélanger du vinaigre balsamique et de l'huile d'olive, et assaisonner la salade.