

Entrées froides aux produits de la mer

Tartare de homard breton, vieilles tomates et salicornes



25 min **20 min** **5 min** **0** **196**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tartare

1 Homard
 200 g **Tomate(s)**
 100 g **Salicorne(s)**
 3 c. à soupe **Vinaigre de vin**
 3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 Cerfeuil
1 Persil plat
1 Ciboulette
1 Estragon
1 Vinaigre d'alcool blanc
1 Sel
1 Sel
1 Poivre
1 Glaçon(s)

Étape 1

Préparation des tomates

- 1 Couper les différentes variétés de tomate en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur et les déposer dans un grand saladier.
- 2 Assaisonner les tomates avec de la fleur de sel et du poivre.
- 3 Ajouter l'huile d'olive et le vinaigre de vin.
- 4 Effeuilier le cerfeuil, l'estragon et le persil dans un bol.
- 5 Ciseler la ciboulette en bâtonnets et réserver dans le bol avec les autres herbes.

Étape 2

Préparation des salicornes et du homard

- 1 Remplir une casserole d'eau, la couvrir et porter à ébullition.
- 2 Préparer un saladier rempli d'eau froide et de glaçons puis plonger les salicornes dans l'eau bouillante pendant 2 à 3min.
- 3 Déposer ensuite les salicornes dans le saladier d'eau

glacée à l'aide d'une écumoire.

- 4 Garder l'eau à ébullition, saler, ajouter le vinaigre d'alcool et plonger le homard à raison de 5min par 500g.
- 5 Égoutter les salicornes à l'aide d'une écumoire et les réserver dans un bol.
- 6 Sortir le homard et le réserver sur une assiette.
- 7 Mélanger les tomates à l'aide d'une cuillère à soupe pour qu'elles s'imprègnent bien de la marinade.
- 8 Décortiquer le homard en cassant la carcasse de la queue pour en sortir la chair.
- 9 Faire de même pour les pattes et les pinces à l'aide d'un couteau d'office puis réserver la tête.
- 10 Pour décortiquer la pince et enlever le cartilage, faire une pression en arrière sur la petite patte et tirer.
- 11 Tailler les chairs du homard en petits dés et réserver dans un bol.
- 12 Mettre le corail dans la salade de tomate et mélanger.

Étape 3

Dressage

- 1 Déposer des tomates dans le fond d'un plat puis déposer des dés de homard dessus.
- 2 Disposer quelques morceaux de salicorne puis mettre quelques brins d'herbe.
- 3 Napper les tomates avec le jus de la marinade et servir.