

Entrées froides aux produits de la mer

Salade de homard et mayonnaise thaï



37 min **30 min** **7 min** **0** **588**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la mayonnaise thaïlandaise

- 1 A l'aide d'un couteau éminceur, couper le citron en deux et le presser avec un presse-agrumes.
- 2 Ciseler la ciboulette avec un couteau éminceur et la réserver dans un ramequin. Réserver la moitié pour la salade de mesclun.
- 3 Ciseler une partie de la coriandre et réserver la moitié pour la salade de mesclun. Réserver.
- 4 Ciseler finement l'aneth avec le couteau éminceur et réserver dans un ramequin. Réserver la moitié pour la salade de mesclun.
- 5 Eplucher le gingembre avec un couteau d'office et l'émincer très finement avec le couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 6 Ciseler la cébette (cive) très finement et la réserver dans un bol.
- 7 Couper les piments en deux, ôter les pépins puis les ciseler finement avec le couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 8 Dans un saladier, verser le jaune d'oeuf, la moutarde et verser de l'huile petit à petit en mélangeant avec un fouet ou un batteur.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salade de homard

2 **Homard**
12 **Asperge(s) verte(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Fleur de sel**

Ingrédients pour la préparation de la vinaigrette

80 ml **Huile d'olive**
30 ml **Huile de tournesol**
15 ml **Sauce soja**
30 ml **Vinaigre de Xérès**
10 ml **Vinaigre balsamique**
10 ml **Vinaigre de vin**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la préparation de la salade

160 g **Mesclun**
1 botte(s) **Ciboulette**

- 9 Lorsque la mayonnaise est montée, ajouter la pâte de curry et mélanger.
- 10 Ajouter le curry, le curcuma et mélanger.
- 11 Ajouter le gingembre ciselé, le piment et mélanger.
- 12 Ajouter la cébette, la ciboulette, la coriandre et l'aneth. Mélanger.
- 13 Ajouter le vinaigre blanc, le jus de citron et mélanger.
- 14 Assaisonner de sel, du poivre et mélanger.
- 15 Mettre un film alimentaire sur le saladier et réserver au frais.

Étape 2

Préparation des asperges, de la sauce et de la salade

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, retirer les picots des asperges et réserver sur une assiette.
- 2 Faire chauffer une casserole d'eau et ajouter du sel.
- 3 Lorsque l'eau est à ébullition, plonger les asperges dans l'eau.
- 4 Préparer un saladier d'eau glacée pour y plonger les asperges après leur cuisson.
- 5 Préparer la vinaigrette pour la salade. Dans un saladier, verser le vinaigre de vin, le vinaigre balsamique, le vinaigre de xérès, le soja et mélanger avec un fouet.
- 6 Ajouter l'huile de tournesol et l'huile d'olive puis mélanger.
- 7 Assaisonner de poivre, mélanger puis réserver.
- 8 Après environ 7 minutes de cuisson, lorsque les asperges sont cuites mais encore croquantes, les débarrasser dans le saladier d'eau glacée à l'aide d'une écumoire.
- 9 Une fois les asperges froides, les éponger sur une assiette recouverte de papier absorbant.
- 10 Avec un couteau d'office, couper le citron jaune en deux et le presser à l'aide d'un presse-agrumes.
- 11 Préparer la vinaigrette pour le homard. Verser le jus de citron dans un saladier puis ajouter l'huile d'olive en mélangeant à l'aide d'une cuillère à soupe. Réserver.
- 12 Dans un saladier contenant le mesclun, ajouter de la coriandre, de l'aneth et de la ciboulette. Mélanger avec une cuillère.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la mayonnaise du réfrigérateur.
- 2 Mettre la chair de homard sur un plat et verser par dessus l'huile d'olive mélangée avec le citron jaune.
- 3 Déposer les asperges sur le plat et les assaisonner avec l'huile d'olive au citron.
- 4 Assaisonner de fleur de sel et de poivre.
- 5 Avec un pochon, verser la vinaigrette sur la salade de

1 botte(s) **Coriandre**
1 botte(s) **Aneth**

Ingrédients pour la préparation de la sauce huile d'olive citron

1 **Citron(s)**
12 cl **Huile d'olive**

Ingrédients pour la préparation de la mayonnaise thai

2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Moutarde**
1 c. à café **Pâte de curry**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 pincée(s) **Sucre semoule**
1 c. à café **Curcuma**
1 c. à café **Curry**
300 ml **Huile de pépins de raisins**
1 goutte(s) **Vinaigre d'alcool blanc**
1 **Citron(s) vert(s)**
1 c. à café **Gingembre frais**
2 c. à café **Ciboulette**
1 c. à café **Piment(s)**
1 tige(s) **Cive**

mesclun et d'herbes fraîches puis mélanger avec une pince de cuisine.

- 6** Dans une assiette de dressage, dresser les asperges, la salade d'herbes et de meclun dessus puis ajouter le homard.
- 7** Dans une verrine, ajouter de la mayonnaise avec une cuillère à café pour le service. Servir.