Didier Coly

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 thaï

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.