

Entrées froides aux produits de la mer
Ceviche de homard



1h45 **1h30** **15 min** **0** **573**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du homard et de la sauce

- 1 Secouer la conserve de lait de coco, puis l'ouvrir et la verser dans la casserole.
- 2 Ecraser la tige de citronnelle à l'aide du dos d'un couteau éminceur. L'ajouter dans la casserole.
- 3 De même avec le gingembre, l'écraser avec le dos du couteau. L'ajouter dans la casserole.
- 4 Couper les feuilles de la coriandre, elle serviront à la garniture, et plonger les tiges dans la casserole.
- 5 Ajouter les feuilles de combava. Puis couper le piment antillais en deux, le mettre dans la casserole avec ses pépins.
- 6 Ajouter ensuite le vinaigre de riz, puis la sauce nuoc mam. Mettre le récipient de côté. Couper le citron en deux.
- 7 Mettre la casserole de lait de coco sur feu moyen.
- 8 Mettre le citron coupé dans un grand faitout rempli d'eau et posé sur feu vif. Ajouter les feuilles de laurier.
- 9 Ajouter un mélange de piment de Jamaïque, de graines de coriandre et de poivre noir. Ajouter du sel de mer.
- 10 Couper le homard en deux en séparant la tête de la

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le homard et le dressage

4 **Homard**
 1 **Banane plantain**
 50 cl **Huile pour friture**
 1 **Citron(s)**
 2 feuille(s) **Laurier**
 1 c. à café **Poivre noir**
 1 c. à café **Graines de coriandre**
 1 c. à café **Piment(s)**
 1 **Sel**

Ingrédients pour la sauce

40 cl **Lait de coco**
 0.5 **Pamplemousse**
 1 **Citron(s) vert(s)**
 40 g **Gingembre frais**
 1 tige(s) **Bâton de citronnelle**
 1 **Citron(s)**
 0.5 botte(s) **Coriandre**
 2 feuille(s) **Feuille(s) de combava**

queue, le plonger dans l'eau bouillante.

- 11 Au bout de 8 minutes, stopper la cuisson du lait de coco. Couvrir la casserole d'une assiette et laisser infuser.
- 12 Le homard est cuit quand sa couleur devient rouge vif et ses petites pattes se détachent facilement.
- 13 A l'aide de pinces de cuisine, retirer la tête de homard du faitout et la poser sur la glace.
- 14 Prolonger la cuisson de la queue pendant encore 4 minutes. Puis la retirer du faitout et la poser sur la glace.

Étape 2

Préparation des chips de plantain

- 1 Couper les extrémités de la plantain. Inciser la peau sur toute la longueur puis la peler.
- 2 Poser la plantain sur la mandoline, recouvrir d'un torchon puis tailler de longues lamelles.
- 3 Préchauffer la friteuse et poser les lamelles de plantain dans le panier.
- 4 Frire les lamelles jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les retourner à mi-cuisson.
- 5 Puis les sortir délicatement de la friteuse, les poser sur une assiette recouverte de papier absorbant et les assaisonner de sel.

Étape 3

Préparation de la sauce

- 1 Passer le lait de coco dans un chinois posé sur un saladier.
- 2 Couper un citron en deux. Presser le jus dans le saladier. Puis procéder de même avec le pamplemousse et le citron vert. Ajouter du sel.
- 3 Réserver au réfrigérateur.

Étape 4

Préparation du pico de gallo

- 1 Couper les deux extrémités de la mangue, puis la peler en passant le couteau entre la chair et la peau.
 - 2 Découper la chair tout autour du noyau fibreux. Puis la tailler en petits dés.
 - 3 Couper le pédoncule du poivron rouge. Couper la base, puis couper un côté. Retirer les pépins et les membranes blanches en passant le couteau à l'intérieur.
 - 4 Poser la main à plat sur le poivron côté chair et, avec l'autre main, passer le couteau à l'horizontale pour retirer les membranes.
 - 5 Puis couper la chair en dés, peau en dessous. L'ajouter à la mangue.
 - 6 Procéder de même avec le piment poblano. L'ajouter à la mangue et au poivron rouge.
 - 7 Couper l'oignon rouge en deux dans le sens de la longueur, retirer la peau puis le ciseler.
- Couper la tige et les pépins du piment antillais. Retirer

1 **Piment(s)**

5 cl **Vinaigre de riz**

1 c. à café **Nuoc môm**

1 **Sel**

Ingrédients pour le pico de gallo

1 **Mangue**

1 **Poivron(s)**

1 **Piment(s)**

1 **Oignon(s) rouge(s)**

1 **Piment(s)**

10 branche(s) **Menthe fraîche**

0.5 botte(s) **Coriandre**

0.5 **Orange(s)**

1 **Citron(s) vert(s)**

1 **Sel**

- 8 Couper la tige et les pépins du piment annamite. Retirer les membranes blanches, le couper en petits dés. Puis le hacher finement. L'ajouter à la mangue.
- 9 Effeuille la menthe, la hacher grossièrement.
- 10 Puis enrouler la coriandre et l'émincer grossièrement, tiges et feuilles.
- 11 Couper l'orange en deux, presser son jus dans le saladier. Faire de même avec le citron vert. Saler et goûter.
- 12 Si la mangue n'est pas assez mûre, ajouter un peu de miel.

Étape 5

Dressage

- 1 Retirer les élastiques du homard. Arracher les pinces.
- 2 La tête peut être conservée au congélateur pour une future recette, par exemple un fumet.
- 3 Décortiquer les pinces. Sortir les jointures. Donner un coup sec avec le dos du couteau pour casser la carapace. Puis sortir très doucement la chair de la pince.
- 4 Recommencer avec les autres parties des pinces.
- 5 Couper l'extrémité de la queue puis, avec des ciseaux, découper la partie ventrale.
- 6 Ecarter la carapace et décortiquer la chair.
- 7 Garder une partie de la carapace pour la décoration.
- 8 Couper la queue de homard en médaillons.
- 9 Déposer un peu de sauce au lait de coco au fond de l'assiette.
- 10 Poser un morceau de carapace en décoration sur le côté de l'assiette. Napper d'un peu de sauce.
- 11 Placer les médaillons de homard dans la carapace, napper d'un peu de sauce.
- 12 Déposer du pico de gallo à côté du homard.
- 13 Poser une pince dessus.
- 14 Puis décorer de chips de plantain.