Ivy Stark

Fruits de mer

Homard et guacamole

21 min	10 min	11 min	0	398
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du homard et du guacamole

1. Couper le citron en tranches à l'aide d'un couteau de cuisine.
2. Faire chauffer une casserole d'eau sur feu moyen.
3. Presser la moitié du citron dans l'eau et le déposer à l'intérieur.
4. Ajouter les feuilles de laurier, les graines de coriandre, le quatre épice et le poivre noir.
5. Assaisonner avec du sel marin.
6. Séparer la queue du homard de son corps et le placer dans une marmite.
7. Cuire la tête et les pattes 8 minutes, et la queue pendant 12 minutes.
8. Peler et hacher finement l'oignon blanc avec le couteau de cuisine et le réserver dans un bol.
9. S'assurer d'utiliser un couteau bien aiguisé.
10. Retirer les graines et les membranes du piment puis l'émincer avec un couteau de cuisine. Réserver dans un bol.
11. Ne pas se toucher les yeux et le visage après avoir touché un piment avec les mains.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le guacamole et le homard

- 2 **Homard**
- 4 c. à soupe **Coriandre**
- 1 **Oignon(s)**
- 1 **Sel**
- 4 **Avocat**
- 1 **Tomate(s)**
- 3 **Citron(s) vert(s)**
- 2 feuille(s) **Laurier**
- 1 **Citron(s)**
- 3.7 litre(s) **Eau**
- 0.5 c. à café **Coriandre en poudre**
- 0.5 c. à café **Quatre-épices**
- 0.5 c. à café **Poivre noir**

12 Hacher finement la coriandre avec un couteau de cuisine et réserver dans un bol.

13 Couper la tomate en deux avec un couteau de cuisine et utiliser une petite cuillère pour retirer les graines et les membranes.

14 Couper la tomate en dés avec un couteau de cuisine et réserver dans un bol.

15 Utiliser des pinces pour retourner le corps du homard et le plonger dans un saladier rempli de glaçons pour qu'il refroidisse.

Étape 2

Préparation du guacamole

1 Utiliser des pinces pour retourner la queue du homard et la placer dans un saladier rempli de glace pour qu'elle refroidisse.

2 Retirer la tige de l'avocat.

3 Couper l'avocat en deux à l'aide d'un couteau de cuisine.

4 Retirer le noyau de l'avocat à l'aide du couteau.

5 Une autre technique consiste à couper l'avocat en quatre et couper les morceaux d'avocat autour du noyau.

6 Peler les tranches d'avocat.

7 Ajouter le sel dans un saladier.

8 Couper le citron vert en deux avec un couteau de cuisine et presser son jus dans le saladier.

9 Ajouter un peu de piment et la coriandre dans le saladier.

10 Écraser les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse à l'aide d'un pilon ou d'une cuillère en bois.

11 Ajouter un peu d'oignon à la pâte et écraser à nouveau.

12 Le fait d'écraser le tout accroit la saveur de l'oignon.

13 Couper l'avocat en dés en utilisant un couteau de cuisine et ajouter dans le saladier, avec la pâte.

14 Écraser doucement l'avocat et le mélanger avec la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une texture épaisse et lisse.

15 Ajouter le reste de l'oignon, le piment et la coriandre.

16 Ajouter les dés de tomate.

17 Assaisonner avec du sel et mélanger.

18 Couper le citron vert avec un couteau de cuisine et presser son jus sur le saladier.

19 Mélanger doucement.

Étape 3

Préparation du homard

1 Une fois que le homard est bien coloré, séparer les pattes du corps et retirer le cartilage rigide qui recouvre son corps.

2 Casser les pattes, séparer la plus petite partie de la plus grosse.

Retirer le cartilage des pattes.

3 Retirer le cartilage des pattes.

4 Utiliser le dos du couteau de cuisine pour casser le cartilage sur les pattes.

5 Retirer la chaire de la coquille des pattes. Jeter la coquille. Répéter l'opération pour chaque patte.

6 Séparer les pattes du homard et en faire sortir la chair.

7 Pour cette opération, il est possible d'utiliser un cure-dents pour enlever la chaire.

8 Prendre la queue du homard et en casser le bout.

9 Utiliser des ciseaux de cuisine pour couper la queue du homard au centre.

10 Retirer la chair de la queue.

11 Couper la coque arrière en deux et enlever les pattes. Réserver ce morceau de coquille pour la garniture.

Étape 4

Dressage

1 Couper la queue du homard en deux.

2 Mettre un peu de guacamole dans un bol.

3 Disposer la coque de la queue du homard autour du guacamole et déposer harmonieusement la chair à côté.

4 Disposer la chair de la queue sur le dessus.

5 Placer la chair des pattes au centre du morceau de queue.

6 Ajouter le reste du guacamole dans le bol.

7 Servir avec une tortilla chaude, ou des légumes crus pour les tremper dans le guacamole.