



Entrées froides aux produits de la mer

Homard et sauce au beurre citronnée



35 min 15 min 15 min 5 min 393

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du bouillon

- 1 Faire chauffer une casserole d'eau sur feu vif avec le gros sel.
- 2 Couper les citrons en deux à l'aide d'un couteau de cuisine.
- 3 Presser le jus des citrons dans l'eau, puis ajouter les citrons pressés.
- 4 Ajouter les feuilles de laurier et porter la casserole à ébullition.

Étape 2

Cuisson du homard

- 1 Dans un saladier, verser les glaçons et recouvrir d'eau.
- 2 Couper délicatement les bandes entourant les pinces du crustacé.
- 3 A l'aide d'un torchon, attraper le homard par la tête et le mettre tête la première dans la casserole d'eau bouillante.
- 4 Couvrir et laisser bouillir le homard pendant 12 à 15 minutes jusqu'à ce qu'il soit rouge vif et que sa queue soit recourbée.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le homard

4 **Homard**
2 **Citron(s)**
1 c. à soupe **Gros sel**
2 feuille(s) **Laurier**
1 **Glaçon(s)**

Ingrédients pour la sauce au beurre

100 g **Beurre**
1 **Citron(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
0.5 botte(s) **Persil plat**

Ingrédients pour le dressage

1 tige(s) **Persil plat**
0.5 **Citron(s)**

- 5 Retirer le homard de la casserole à l'aide d'une pince et le plonger immédiatement dans l'eau glacée pour arrêter sa cuisson.
- 6 Placer le homard dans une passoire pour le débarrasser de tout excédent d'eau.
- 7 Pour vérifier la cuisson du homard, tirer sur une antenne ou sur l'une de ses pattes ; si le homard a atteint l'appoint de cuisson, elles doivent se détacher facilement.
- 8 Si possible, utiliser un thermomètre de cuisine : la température de la chair du crustacé doit être à 80°C.

Étape 3

Préparation de la sauce au beurre

- 1 Eplucher et émincer l'ail.
- 2 Mettre à chauffer le beurre dans une casserole sur feu moyen pour le faire fondre.
- 3 Lorsque le beurre commence à fondre, ajouter l'ail et remuer.
- 4 Couper le citron en deux et le presser dans un petit bol en retenant les pépins.
- 5 Verser le jus de citron dans le beurre à l'ail, mélanger jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu.
- 6 Clarifier le beurre à l'aide d'une cuillère et verser la sauce dans de petits ramequins.
- 7 Laver le persil, le sécher dans du papier absorbant. Le couper grossièrement et l'ajouter à la sauce, puis mélanger.

Étape 4

Dressage

- 1 Bien laver le persil et le citron. Les sécher dans du papier absorbant.
- 2 Couper le citron en quartier.
- 3 Garnir le homard de quartiers de citron et de persil. Servir immédiatement accompagné d'un ramequin de beurre fondu.