

HOT LOB

Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level : 



4 Pains à hot dog
2 Homards breton d'environ 600g
50 gr Pousse d'épinards
100 gr Parmesan en poudre

Pour le chutney d'oignon :

2 Oignons paille
2 jus de citrons
2 c.à.s Miel
2 c.à.s Sucre semoule

Pour la mayonnaise corail :

2 Jaunes d'oeufs
20 cl Huile de tournesol
1 c.à.s Jus de citron
1 c.à.c Moutarde de Dijon
1 Botte d'estragon
Sel et poivre



I Pour la cuisson des Homards

Faire chauffer une grande quantité d'eau afin de cuire les homards. Une fois l'eau à ébullition plonger les crustacés et les cuire 15 minutes à feu moyen. Une fois cuit immerger les dans de l'eau froide puis décortiquer les homards. Récupérer le corail (partie rouge à l'intérieur du homard) et réserver dans un bol.

II Pour le chutney d'oignon

Éplucher et émincer les oignons. Dans une casserole, faire fondre le beurre et ajouter les oignons. Saler et poivrer. Suer les oignons pendant 3 minutes puis ajouter le miel pour les faire caraméliser puis le sucre et le jus de citron. Porter à petite ébullition et mélanger de temps en temps, jusqu'à absorption quasi complète du liquide. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.

III Pour les chips de parmesan

Faire chauffer le four à 180-200°C.

Étaler une mince couche de parmesan sur une feuille de papier de cuisson ou de silicone. Poivrer si vous aimez. Mettre au four 5 à 7 min en surveillant la coloration. Le parmesan fondu doit à peine brunir. Laisser refroidir et décoller du papier. Casser en morceaux de la taille d'une chips.

IV Pour la mayonnaise corail/estragon

Mélangez les jaunes d'oeufs, un peu de sel, de poivre, la moutarde le jus de citron et le corail. Fouetter en versant peu à peu l'huile, la mayonnaise doit épaissir peu à peu. Une fois l'opération terminée ajouter l'estragon haché puis réserver au frais

FINISH
HIM

Pour le montage

Couper les pains à hot dog en deux dans le sens de la longueur et badigeonner de chutney d'oignon. Tailler les queues de homard en fin médaillons d'environ 1 cm d'épaisseur et les pincer en deux. Placer le tout à l'intérieur des pains. Additionner la mayonnaise par-dessus, quelques chips de parmesan et les pousses d'épinards. Déguster aussitôt.