HOT LOB

Durée du high : 60 min | *Pour 4 Accros* | *Level :*

Stuff

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

Cook

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 pinces 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.