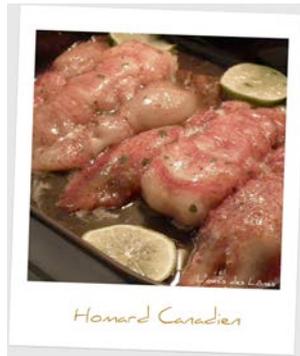


HOMARD CANADIEN

SAUCE ECHALOTES VINAIGRE BALSAMIQUE



INGREDIENTS :

- 10 gr de beurre salé
- 2 cuillères à soupe d'échalotes ciselées
- Sel aux baies roses et citron
- Poivre 5 baies - Piment d'Espelette
- 1 cuillère à café de coriandre fraîche hachée
- 50 ml d'eau
- 1 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café d'armagnac ou cognac

PREPARATION :

Préparation et cuisson des briouats :

- Eplucher la mangue et la découper en tranches, puis en lanières, chauffer une poêle et parsemer de sucre en poudre, y déposer les mangues et les caraméliser sur un feu vif.
- Prendre des tranches de mangues et les couper en gros cubes.
- Etaler une feuille de brick, la couper en deux.
- Déposer une cuillère à soupe de cubes de mangues et plier la demi-feuille en deux. Plier ensuite en formant un triangle. Confectionner un briouat par personne.
- Badigeonner les briouats de beurre fondu et les poser sur une silpat® ou du papier sulfurisé.
- Enfourner dans le four en même temps que le homard pendant environ 10 minutes.

Cuisson du homard :

- Préchauffer le four à 210° (Th 7).
- Verser dans un plat à four, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. saler et saupoudrer légèrement de piment d'Espelette, déposer les homards dans le plat assaisonner le dessus des homards et mettre un peu de coriandre haché.
- Enfourner à four chaud et laisser cuire pendant environ 15 minutes.

Sauce aux échalotes et vinaigre balsamique :

- Dans une poêle chaude, faire revenir à feu vif les échalotes ciselées avec le beurre salé.
- Assaisonner avec le sel aux baies roses et citron, le poivre 5 baies, le piment d'Espelette, la coriandre fraîche, ajouter les 50 ml d'eau et cuire à couvert pendant 5 à 6 minutes.
- Déglacer la poêle avec le vinaigre balsamique et l'armagnac.
- Servir la sauce chaude avec le homard.

DRESSAGE :

- Au moment de servir, préparer une assiette chauffée au préalable, disposer de la salade (j'ai choisi de la mâche) assaisonner la mâche avec de la fleur de sel, un tour de moulin de poivre aux cinq baies, quelques gouttes de vinaigre balsamique, et un peu d'huile d'olive.
- Mettre un briouat, disposer le homard et verser la sauce aux échalotes et vinaigre balsamique.
- Servir sans attendre.