

# Baklava de homard, pomme grenade, graines de tournesol, sauce mayonnaise, ciboulette |

Recette pour 4 personnes



## Description

Une pâte phyllo croustillante, une salade de chair de homard, rehaussée par des condiments, le tout, lié avec une sauce mayonnaise à la ciboulette.

## L'astuce du chef

Vous pouvez vous permettre d'avoir une mayonnaise plus fluide.

Assurez-vous de garder les pinces entières, cela va vous aider pour la finition.

## Ingrédients

### Homard, condiments

- 300 Gr Chair de homard
- 0.50 Unité(s) Citron
- 1 Cuil. à soupe Graines de tournesol
- 0.25 Unité(s) Pomme-grenade
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Pâte phyllo

- 1 Feuille(s) Pâte phyllo
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Mayonnaise ciboulette

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 75 Ml Huile d'olive
- 25 Ml Huile végétale
- 5 Ml Vinaigre de vin blanc
- 0.50 Botte(s) Ciboulette

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## **Préparation**

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Mise en place

Ciselez finement la ciboulette.

Égouttez bien votre chair de homard, une fois décortiquée ou sortie de sa boîte.

Prélevez les zestes et le jus du citron.

Vous pouvez torrifier les graines de tournesol dans une poêle quelques minutes.

Prélevez les graines de la pomme-grenade.

Assurez-vous que votre pâte phyllo est bien dégelée si c'est le cas.

Humidifiez légèrement un linge, qui vous permettra de garder votre pâte phyllo sur le plan de travail sans qu'elle sèche.

Faites fondre du beurre pour la pâte phyllo.

### Salade de homard

#### **Condiments**

Dans un bol, réunissez le jus de citron, une partie des zestes, les graines de tournesol et les graines de pomme-grenade.

#### **Salade**

Mélangez les condiments à la chair de homard, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre

### Feuille de phyllo

Découpez des bandes de pâte phyllo, repliez délicatement sur elle-même en accordéon le feuillet.

Placez cette réalisation dans un moule de manière à ce qu'elle garde cette forme.

Arrosez de beurre fondu, placez le tout dans le four, environ 4 à 5 minutes, surveillez la coloration.

Réservez la pâte phyllo jusqu'à son utilisation sur le comptoir de la cuisine.

### Mayonnaise

Dans un saladier, disposez le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et mélangez, laissez reposer une minute.

Versez les huiles en filet sans cesser de fouetter, une fois l'émulsion bien réalisée, ajoutez le vinaigre. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre, finalisez en ajoutant la ciboulette ciselée.

Gardez là au frais dans son bol, protégez la mayonnaise d'un film alimentaire.

### Montage de l'assiette

Au moment du montage, ajoutez deux cuillères à café de mayonnaise dans la salade de homard.

Déposez trois petits tas de salade de homard intercalés avec la pâte phyllo.

Ajoutez un tour de moulin à poivre, ainsi qu'un filet de mayonnaise sur l'ensemble.  
Parsemez le reste des zestes pour finaliser.

**Bon appétit!**