

Buns de homard, pomme grenade, graines de tournesol, sauce mayonnaise, ciboulette |

Recette pour 4 personnes | 12 tapas

Description

Dans un petit pain, 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

Pains

- 12 Unité(s) Mini-brioche à farcir

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

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 torréfier les graines de tournesol dans une poêle quelques minutes.

Prélevez les graines de la pomme-grenade.

Taillez les pains au besoin.

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

Pain

Beurrez légèrement les pains et passez-les au four 2-3 minutes avant de les garnir.

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 la salade de homard dans vos pains.

Ajoutez un tour de moulin à poivre, ainsi qu'un filet de mayonnaise sur l'ensemble avant de refermer.

Parsemez le reste des zestes pour finaliser.

Bon appétit!