

Salade de homard d'été



Recette de [Parasol — Shack du homard](#)

Ingrédients

Salade

900 g (2 livres) homard

5 concombres libanais (ou autres délicieux concombres de votre jardin ou du marché)

5 asperges, blanchies et refroidies

Échalote ou ail des bois mariné

Vinaigrette au babeurre et à l'aneth

½ botte d'aneth avec les tiges

125 ml (½ tasse) de babeurre

20 ml (4 c. à thé) de vinaigre blanc

Une pincée de carvi grillé

Le jus d'une demi-lime

150 ml (2/3 tasse) d'huile végétale neutre

Sel, au goût

Préparation

Vinaigrette au babeurre et à l'aneth

1. Placer tous les ingrédients sauf l'huile végétale dans un mélangeur et mélanger à haute vitesse jusqu'à ce que le tout soit homogène.
2. Ajouter ensuite l'huile très lentement et continuer à mélanger pour émulsionner la vinaigrette.
3. Goûter et corriger l'assaisonnement en ajoutant du sel et du jus de lime selon vos préférences.

Salade

4. Cuire le homard dans l'eau salée à faible ébullition pendant 10 minutes, refroidir dans l'eau glacée et sortir de la coquille. Séparer en deux portions.
5. Couper le homard en plusieurs morceaux de la taille d'une bouchée. Couper les concombres en tranches d'un centimètre (½ po) et les asperges en bâtons de trois centimètres (1 ½ po).
6. Dans un grand bol, réunir les concombres, les asperges et la vinaigrette et ajouter des branches d'aneth au goût. Mélanger jusqu'à ce que le contenu soit bien nappé de vinaigrette.
7. À l'aide d'une cuillère de service, répartir dans deux bols peu profonds et placer une portion de chair de homard par bol. Garnir avec les échalotes ou l'ail des bois mariné.
8. Saupoudrer d'une pincée de carvi moulu. Verser un filet d'huile d'olive et un peu de fleur de sel.

Lien vers la recette: <https://cariboumag.com/2021/07/salade-de-homard-dete/>