

Un rosée du Québec et ...

GUÉDILLE DE HOMARD AUX OIGNONS VERTS

Ingrédients

2 homards vivants de 1.25 LB ou homard en boîte
125 ml d'échalotes vertes
1 laitue romaine
2 tomates fraîches
125 ml de mayonnaise
8 pains à hot dog
1 pincée de piment d'Espelette moulu
Sel – poivre

Décortiquer les homards

Pré cuire les homards dans l'eau bouillante salée 7 ou 8 minutes. Couper les homards en deux et retirer la chair des queues. Défaire les coudes des pinces, casser les pinces en deux et retirer la chair. À l'aide de ciseaux, découper les coudes pour récupérer la chair sans les briser.

La salade de homard

Couper en morceaux la chair de homard, émincer la laitue et les échalotes vertes, épépiner et couper les tomates en petits cubes et mélanger avec la chair de homard dans un cul-de-poule, ajouter la mayonnaise et assaisonner.

Verser cette préparation dans les pains à hot dog vapeur