

//



Homard en chemise à l'ail et vinaigrette de tomates

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min.

Cuisson : 15 min.



INGREDIENTS

3 queues de homard
2 aubergines
2 gousses d'ail

Ingrédients vinaigrette

2 tomates bien mures
1 c. à dessert de moutarde
en grains
1 dl d'huile d'olive vierge
Vinaigre de Xérès
1 oignon nouveau



PREPARATION

Laver et découper les aubergines en lamelles les plus fines possible.

Envelopper la queue de homard nettoyée de fines lamelles d'aubergines.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner un peu d'huile d'olive sur la plancha chaude et déposer les homards.

A côté faire revenir l'ail tendre coupé en lamelles pour accompagner le plat.

Déposer chaque homard dans les assiettes avec les gousses d'ail dorées. Ensuite verser délicatement la vinaigrette à la tomate sur l'ensemble.

Vinaigrette de tomates

Ébouillanter et peler deux tomates. Couper la chair de la tomate en petits dés.

Mélanger avec l'huile d'olive quelques gouttes de vinaigre de Xérès, la cuillère de moutarde en grains et un peu d'oignon nouveau.

Rectifier l'assaisonnement.



CONSEIL

Cette préparation peut s'accompagner de pousses de salade et d'herbes variées.

Recette : Forge Adour

//

//