

# LE LAUMIERE

## «Recette Salade Gourmande de Homard à la Coriandre Fraîche» Chef Jean-Claude BERTRAND

### **SYNTHESE**

Type : Entrée

Difficulté : Facile

Prix : €€€

### **TEMPS**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

### **INGREDIENTS** (Pour 4 personnes)

2 homards canadiens de 600 g chacun

400 gr de mélange de salades de saison

400 gr d'asperges vertes

200 gr de fèves

½ botte de coriandre fraîche

1 jus de citron pressé

15 cl d'huile d'olive vierge

4 cl de vinaigre balsamique

Sel

Poivre du moulin



### **PREPARATION**

Cuire les homards dans un court-bouillon pendant 15 mn après ébullition. Les laisser refroidir et les décortiquer. Garder les têtes et les pattes pour la décoration.

Éplucher les asperges et les fèves. Les cuire dans l'eau salée, environ 10 mn. Les laisser refroidir et les mettre à égoutter.

Préparer le mélange de salades en l'assaisonnant avec le sel, le poivre, le jus du citron et l'huile d'olive.

Dresser sur une assiette la salade, le homard taillé en tranches, les pointes d'asperges ainsi que les fèves. Hacher la coriandre et la parsemer sur l'assiette.

Verser un filet de vinaigre balsamique, ajouter les têtes de homard coupées en deux et les pattes sur les côtés de l'assiette, servir et savourer...

A table ... Et bon appétit !

### **REMARQUES**

Accord mets et vin : Nous vous proposons d'accompagner cette entrée par un Chenin, vin blanc de la Loire.

**A DEGUSTER** : RESTAURANT LE LAUMIERE

4 rue Petit - 75019 PARIS

T. 01 42 02 46 71

Email : [contact@laumiere.com](mailto:contact@laumiere.com)

**RESTO  
PARTNER**  
L'art de l'accord mets et vin