

Guedille de homard au court bouillon et piment d'Espelette

Recette pour 4 personnes

Description

Un petit pain au lait garnit de chair de homard, mayonnaise maison, cèleri, concombre et herbes fraîches.

Ingrédients

Pour les guedilles

- 1 Unité(s) Homard
- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 2 Branche(s) Céleri
- 0.25 Unité(s) Concombre
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 4 Brin(s) Aneth
- 45 Ml Gros sel
- 4 Unité(s) Petit pain à sous marin
- 5 Ml Piment d'espelette

- Sel et poivre
- Beurre

Pour la mayonnaise

- 200 Ml Huile végétale
- 1 Unité(s) Oeuf
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 5 Ml Vinaigre de xérès maille

- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Coupez la carotte, l'oignon et 1.5 branche de cèleri en mirepoix. Remplir une casserole d'eau froide, ajoutez le sel et les légumes. Portez à ébullition et plongez le homard 10 minutes, refroidir dans un bain de glace. Taillez le reste du cèleri en fine brunoise, pelez épépinez le concombre et le tailler en fine brunoise. Ciselez les herbes.

Pour les guedilles

Retirez la chair des homards de leur carapace, taillez la chair en cubes. Dans un bol, mettre le jaune d'œuf, la moutarde, assaisonnez. Mélangez avec un fouet, puis montez la mayonnaise en incorporant l'huile petit à petit. Finir la mayonnaise avec le vinaigre. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients avec la mayonnaise. Badigeonnez l'intérieur des pain avec le beurre et faire colorer dans une poêle. Garnir avec le mélange de homard généreusement, et finir avec le piment d'Espelette.

Bon appétit!