

# Pain chic au homard bleu

Par le Chef Alex Néel



Une recette facile pour le week-end, gourmande à partager et chic à souhait avec le homard bleu en produit star. Le chef Alex Néel nous propose un encas revisité pour une Garden Party d'exception, une savoureuse mise en bouche.

## INGRÉDIENTS

1 baguette tradition  
1 homard bleu  
(environ 700g)  
1 jaune d'œuf  
1 c à c de moutarde  
4 c à s d'huile  
de pépin de raisin  
1 botte de ciboulette  
Citron  
Poivre de Timut  
Poivre noir  
Salicorne et fleurs de  
capucine  
(en option, pour le dressage)  
1 échalote  
10g de beurre

## PRÉPARATION

1ère étape : Cuire le homard à l'eau bouillante, 10 minutes le corps et 12 minutes les pinces, refroidir immédiatement après cuisson. Tailler la chair de homard en morceaux.

2ème étape : Dans un saladier, réaliser une mayonnaise, ajouter le jaune d'œuf, la moutarde, et monter le tout avec l'huile. Assaisonner de sel, de poivre de Timut et de poivre noir. Ajouter la chair de homard à la mayonnaise, à l'échalote finement ciselée et à la ciboulette.

3ème étape : Tailler la baguette en deux et ouvrir dans la longueur les moitiés de baguette. Badigeonner de beurre fondu et faire dorer l'intérieur à la poêle.

4ème étape : Ajouter la chair de homard dedans et parsemer de ciboulette, servir tiède avec une tranche de citron. Vous pouvez ajouter de la salicorne et des fleurs de capucine.