

Guide Culinaire : Homard et Langouste Grillés au Beurre d'Ail

Conseils de sélection et préparation

- Privilégiez des crustacés vivants pour garantir une fraîcheur et une texture optimales.
- Le homard se distingue par ses pinces imposantes, tandis que la langouste possède de longues antennes et une carapace épineuse.
- Avant cuisson, nettoyez soigneusement le crustacé sous l'eau froide.
- Pour une découpe nette, utilisez un couteau de chef bien aiguisé en commençant par la tête.

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 1 homard ou 1 langouste (environ 600g à 800g)
- 50g de beurre demi-sel de qualité
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 1 cuillère à soupe de persil plat ciselé
- Le jus d'un demi-citron jaune
- Sel de mer et poivre du moulin

Étapes de préparation

- Plongez le crustacé dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 3 minutes pour une pré-cuisson.
- Égouttez et coupez le crustacé en deux dans le sens de la longueur sur une planche.
- Retirez le boyau intestinal (le fil noir) et la poche à graviers située près de la tête.
- Préparez le beurre d'ail en mélangeant le beurre pommade avec l'ail, le persil et le jus de citron.
- Badigeonnez généreusement la chair exposée avec la préparation au beurre.

Cuisson au four (Mode Grill)

- Préchauffez votre four en mode grill à 220°C.
- Disposez les demi-crustacés sur une plaque de cuisson, chair vers le haut.
- Enfournez pendant 8 à 10 minutes selon la taille.
- La chair doit être opaque, ferme et légèrement dorée en surface.

- Arrosez avec le beurre fondu restant avant de servir immédiatement.

Suggestions d'accompagnement

- Riz sauvage ou basmati aux herbes fraîches.
- Asperges vertes grillées ou haricots verts croquants.
- Un vin blanc sec et minéral (type Chablis ou Chardonnay) pour sublimer les saveurs iodées.