



Blanquette de homard coco-gingembre

Difficulté : moyenne

Temps de préparation : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 queues de homards MSC Escal
- 25 cl de lait de coco
- 30 g de gingembre frais
- 10 cl de crème liquide
- 2 tomates
- 1 pincée de curry
- 1 bouillon de volaille
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1. Décongeler les queues de homards.
2. Dans une casserole, porter à ébullition 50 cl d'eau, le bouillon de volaille, le lait de coco et la crème et laisser réduire d'un tiers
3. Peler le gingembre et le couper en fines lamelles
4. Dans une cocotte, faire chauffer l'huile et saisir les queues de homard à feu vif pendant 3 minutes
5. Ajouter le bouillon au lait de coco réduit, le curry et le gingembre. Saler, poivrer et laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes
6. Ciseler finement les herbes, peler et couper les tomates en dés. Incorporer l'ensemble dans la cocotte et éteindre le feu
7. Dans une assiette creuse ou un bol, déposer le homard, verser la sauce et arroser d'un filet de jus de citron.