Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue

Le Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue… Voilà un beau plat de menu de fêtes qui va ravir vos petits palais gourmands! Vous pouvez le servir froid ou légèrement tiède (cela développe les arômes…). Vous pouvez donc le préparer à l'avance et réaliser le dressage au dernier moment: un grand avantage quand on veut passer plus de temps avec ses invités qu'en cuisine!

Et pour encore plus d' idées de menus de fêtes cliquez ICI.



Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue

Matériel: le siphon n’est pas obligatoire mais il va rendre votre mayonnaise ultra légère….

- un siphon: j’utilise ceux de la marque ISI. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous



iSi Gourmet Whip crème fouettée 1L

- deux petits cercles de diamètres différents pour le dressage



12pcs Emporte piece rond, 12 Tailles Emporte Piece Patisserie Rond Cercle Patisserie Biscuit Cookie Cutter pour Pâtes à Sucre, Gâteaux, Peau de Boulette

Ingrédients pour le Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue (4 personnes)

- 4 homards. Vous pouvez demander au poissonnier de vous tuer les homards si vous n’aimez pas le faire. Demandez-lui de séparer la tête et les pinces du homard mais de garder le coffre entier.
- 1 sachet de bouillon de crustacés de la marque Ariaké. Vous pouvez en commander en cliquant ici

Pour les lentilles

- 200 g de lentilles vertes crues
- un oignon rouge
- 12 minis tomates
- un bouquet d’aneth

Pour la sauce

- 25 cl d’huile d’olive
- une cuillerée à soupe d’épice Chimichurri de la marque Terre Exotique (cliquez ici)
- deux cuillerées de vinaigre de mangue de la marque Maille
- sel, poivre

Pour la mayonnaise

- Faites une mayonnaise maison (20 cl d’huile de pépin de raisin, 2 jaunes d’œuf, une belle cuillerée à soupe de moutarde, une cuillerée à soupe de vinaigre de mangue, sel et poivre). N’oubliez pas de rectifiez l’assaisonnement en goûtant votre mayonnaise.
- un blanc d’œuf supplémentaire **seulement** si vous utilisez un siphon.

Préparation

Les lentilles

- La cuisson des lentilles ne nécessite pas de trempage préalable. Rincez-les rapidement à l’eau froide et placez-les dans une casserole avec 3 fois leur volume d’**eau froide non salée**. Portez à ébullition et laissez cuire à couvert 25 à 30 minutes.



Portez à ébullition et laissez cuire les lentilles à couvert 25 à 30 minutes

- Épluchez l’oignon rouge, coupez-le en deux et réalisez une fine brunoise.



Épluchez l’oignon rouge, coupez-le en deux et réalisez une fine brunoise

- Prélevez et ciselez les feuilles d’aneth.



Ciselez l’aneth

- Coupez les minis tomates en tout petits dés.



Coupez les minis tomates en tout petits dés.

- Ajoutez l’aneth, les mini tomates, l’oignon rouge aux lentilles égouttées.



Ajoutez l’aneth, les mini tomates, l’oignon rouge aux lentilles égouttées

La sauce

- Mélangez tous les éléments de la sauce et versez-en **les 4/5** sur les lentilles. Mélangez bien et goûtez pour rectifiez l’assaisonnement selon votre gout. **Gardez le 1/4** restant pour assaisonner les homards.



Mélangez tous les éléments de la sauce

La cuisson des homards

- Pochez le corps des homards pendant 10 mn dans une eau parfumée au bouillon de crustacés à 52° puis faites de même avec les pinces dans une eau à 55° pendant 15 mn.



Pochez le corps des homards puis leurs pinces dans une eau parfumée au bouillon de crustacés

- Décortiquez les queues et les pinces.



Décortiquez les queues et les pinces



Décortiquez les queues des homards

- Gardez tous les petits morceaux de chairs que vous allez extraire des pattes. Ajoutez-les aux lentilles.



Gardez tous les petits morceaux de chairs que vous allez extraire des pattes.

- Coupez les queues des homards en tranches. Si vous avez des œufs sur vos homards surtout ne les jetez pas mais ajoutez-les à la sauce!



Coupez les queues des homards en tranches

- Badigeonnez les queues et les pinces des homards avec le 1/4 restant de sauce. Filmez en mettre au frais.



Badigeonnez les queues et les pinces des homards avec le 1/4 restant de sauce

La mayonnaise

- Faites votre mayonnaise. Puis seulement si vous utilisez un siphon rajoutez un blanc d'œuf à la mayonnaise. Mélangez bien au fouet puis mettez le tout dans votre siphon. Ajoutez deux cartouches (pour un siphon de 0.5 litre ou un litre) et secouez bien. Réservez au frais.



Versez l’ensemble dans un siphon

Dressage

- Disposez les deux cercles dans l’assiettes de présentation.



Disposez les deux cercles dans l’assiettes de présentation

- Remplissez avec la salade de lentilles et tassez un peu.



Remplissez avec la salade de lentilles et tassez un peu

- Ôtez les cercles délicatement et disposez la queue de homard en tranches sur le dessus du cercle de lentilles.



Ôtez les cercles délicatement et disposez la queue de homard

- Pochez la mayonnaise au centre avec le siphon. Puis disposez les pinces de homard au centre.



Pochez la mayonnaise avec le siphon



Puis disposez les pinces de homard au centre

Maintenant on se régale…



Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue



Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue

Pour une présentation plus simple avec un seul cercle…



Avec un seul cercle



Avec un seul cercle



Avec un seul cercle