



MANGEONS LOCAL

Plus que jamais!



Pogos de queue de homard avec aïoli citron estragon et pacanes servi avec un lait frappé au poivre des dunes

Une recette de Lindsay Brun, créatrice culinaire

Rendement : 4 à 5 portions

Préparation : 45 minutes



Sur les 16 ingrédients contenus dans
cette recette, vous pouvez en trouver
12 qui sont cultivés, produits, préparés
ou transformés au Québec.

Une initiative de



Présentée par



INGRÉDIENTS

8-10 queues de homard
430 ml (1 $\frac{3}{4}$ tasses) de semoule
de maïs
375 ml (1 $\frac{1}{2}$ tasses) de farine
7,5 ml ($\frac{1}{2}$ c. à soupe) de
bicarbonate de soude
1 ml ($\frac{1}{4}$ c. à thé) de sel
125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de sucre
3 œufs
310 ml (1 $\frac{1}{4}$ tasses) de babeurre

Aïoli

2 gousses d'ail hachées finement
1 pincée de sel
15 ml (1 c. à table) d'estragon frais,
haché
125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de mayonnaise
10 ml (2 c. à thé) de jus de citron frais
1 pincée de piment de cayenne

Garniture

Micro pousses de betteraves
125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de pacanes

Huile végétale ou de canola

PRÉPARATION

Aïoli : Placer tous les ingrédients dans un mélangeur ou utiliser un pied-mélanger. Broyer jusqu'à consistance lisse.

Queues de homard : Dans un grand chaudron, porter à ébullition de l'eau salée (assez pour couvrir les queues de homard). Embrocher délicatement les queues de homard avec des brochettes en bois pour empêcher qu'elles ne s'enroulent ou se déforment dans l'eau bouillante. Déposer les queues dans l'eau bouillante et cuire pendant 4 minutes. Retirer les queues de l'eau et les plonger immédiatement dans un bol d'eau glacée avec de la glace. Une fois les queues bien refroidies (environ 5 minutes), enlever doucement les brochettes. Retirer la viande de la carcasse et réserver.

Noix de pacanes : Passer les noix sous le gril (*broil*) pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées. Laisser refroidir et hacher grossièrement. Réserver.

La pâte à pogos : Préchauffer l'huile dans un chaudron épais. Dans un bol, mélanger la semoule de maïs, la farine, le bicarbonate de soude, le sel, le sucre, les œufs, et le babeurre.

Insérer de nouveaux bâtonnets de bois dans les queues de homard. Tremper les queues de homard dans la pâte et retirer un peu de l'excédent avant de les déposer dans l'huile chaude. Frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes, soit environ 4 minutes. Servir immédiatement avec l'aïoli et garnir avec les micropousses et les noix de pacanes grillées hachées.

LAIT FRAPPÉ AU POIVRE DES DUNES

INGRÉDIENTS

6 à 8 chatons de poivre des dunes
500 ml (2 tasses) de lait
Crème glacée à la vanille

PRÉPARATION

Dans une casserole, amener le lait à ébullition et éteindre le feu. Déposer les chatons dans le lait et laisser infuser une quinzaine de minutes. Laisser refroidir le lait au réfrigérateur (vous pouvez conserver les chatons de poivre dans le lait pour obtenir une saveur un peu plus prononcée). À l'aide d'une passoire, filtrer le lait pour retirer les chatons de poivre et déposer le lait dans un mélangeur. Ajouter de la crème glacée au goût (1 à 2 tasses). Mélanger assez longtemps pour qu'une belle mousse se forme sur le dessus du lait. Servir bien froid.

Merci à nos partenaires :

La Table des Chefs

