



Salade de homard à l'estragon

Ingrédients pour 4 personnes

2 homards bleu de 500 g

1 mangue

100g de beurre

50g d'estragon frais

100g de salade melangée (mesclun)

Vinaigre de xérès, huile d'olive

Fleur de sel et poivre du moulin

Recette :

Cuire les homards à l'eau bouillante salée 7 mn, débarasser et stocker au frais

Eplucher et tailler la mangue en quartiers

Décortiquer les homards, tailler la queue en deux (dans le sens de la longueur)

Preparer une vinaigrette avec le xérès, huile d'olive, sel et poivre

Dans une poêle, faire fondre le beurre, y ajouter le homard, assaisonner, rajouter les mangues et l'estragon ciselé

Cuire le tout 5 mn

Dresser en assiette plate, une pince et une demi queue par personne, 3 tranches de mangues

Dresser la salade assaisonnée sur le coté de l'assiette

Arroser le homard avec le beurre de cuisson ...

Déguster.