

COMMENT FAIRE CUIRE UN HOMARD

Faire cuire un homard est plus facile qu'on le pense. Il suffit en effet d'avoir une grande casserole et de l'eau. Certains utilisent de l'eau de mer, mais si vous ne pouvez pas vous en procurer, ajoutez du sel à votre eau afin de préserver la saveur de la chair.

Voici quelques conseils pour préparer à la maison les produits de la mer de la Nouvelle-Écosse.



FAIRE CUIRE UN HOMARD

Si vous voulez servir un homard entier, la cuisson à l'eau et la cuisson à la vapeur sont les méthodes traditionnelles. La cuisson à l'eau est un peu plus rapide et plus facile à faire avec précision; de plus, la chair sort plus facilement de la coquille que pour la cuisson à la vapeur. Si votre recette demande un homard bien cuit, la cuisson à l'eau est alors préférable. La cuisson à la vapeur en revanche permet d'obtenir une chair légèrement plus tendre. Cette méthode préserve la saveur un peu plus, et question temps, elle est plus indulgente. Il est en effet difficile de faire trop cuire un homard avec la vapeur. S'il vous faut pour votre plat de la chair de homard cuite partiellement, l'étuvage est alors préférable. Étuver ou blanchir un homard permet de le faire cuire juste assez pour que la chair puisse être retirée de la coquille. Il suffit ensuite de la mettre au froid et de vous en servir pour préparer un plat.

TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson ci-dessous sont adaptés à un seul homard ou à plusieurs homards de même taille. Pour déterminer le temps de cuisson, utilisez le poids de chaque homard et non le poids total de tous les homards.

POIDS	ÉBULLITION
1 livre	8 à 10 minutes
1 ¼ livre	9 à 11 minutes
1 ½ livre	11 à 12 minutes
1 ¾ livre	12 à 13 minutes
2 livres	15 minutes
2 ½ livres	20 minutes
3 livres	25 minutes
5 livres	35 à 40 minutes