

# COMMENT DÉCORTIQUER UN HOMARD CUIT

En Nouvelle-Écosse, la pêche au homard le long des côtes sauvages de l'Atlantique est ancrée dans la tradition. Prisé pour sa coque dure et la richesse de sa chair, le homard de Nouvelle-Écosse est pêché dans les eaux froides et cristallines de la province par des milliers de pêcheurs indépendants; il est exporté dans le monde entier. Décortiquer un homard est plus facile qu'on le pense. Il y a plusieurs étapes à suivre. Et n'oubliez pas votre bavette!



## FAITES TOURNER LA QUEUE

Pour retirer la queue, prenez le corps avec une main et faites doucement tourner la queue avec l'autre. Séparez les deux morceaux. Vous remarquerez peut-être une substance verte; il s'agit du tomalli. Il se peut qu'il y ait également, chez certaines femelles, une substance rougeâtre; il s'agit du corail, c'est-à-dire des oeufs. Ces deux substances sont comestibles; d'ailleurs, beaucoup les considèrent comme faisant partie des meilleures parties du homard. Si vous ne souhaitez consommer ni le tomalli ni le corail cependant, mettez-les de côté.



## FAITES TOURNER LES PINCES

Pour retirer les pincers, tenez le corps avec une main et faites tourner légèrement les pincers avec l'autre pour les retirer. Lorsque vous tenez les jointures, faites attention aux protubérances pointues, qui peuvent blesser si elles ne sont pas manipulées avec soin.



## COUPEZ LA QUEUE OU FAITES-LA CRAQUER

Pour retirer la chair de la queue, appuyez sur les deux côtés en même temps jusqu'à ce que la coquille craque. Prenez chaque côté de la queue avec une main puis ouvrez-la, comme un livre. Vous pouvez maintenant retirer la chair sans difficulté.



## COUPEZ LES PINCES OU FAITES-LES CRAQUER

Ouvrez les pincers à l'aide d'un couteau tranchant ou utilisez un casse-pincers (comme un casse-noix). Il suffit ensuite de plier les pincers pour en retirer la chair. Vous pouvez également utiliser le casse-pincers pour casser la coquille des jointures. N'oubliez pas de retirer la chair qui se trouve dans la partie inférieure des pincers; vous ne voudrez rien perdre!



## N'OUBLIEZ PAS LE CORPS ET LES PATTES

Les pattes et le corps renferment également de la chair. Cassez les pattes au niveau des jointures et servez-vous d'une fourchette ou d'un pic pour retirer les morceaux les plus minces. Pour le corps, il suffit de retirer la coquille pour exposer la chair. N'oubliez pas que dans un homard, tout est comestible, sauf ce qui se trouve derrière les yeux. C'est donc à vous de décider ce que vous voulez manger.

