

Fondue La Homard (pour 2 à 4 personnes)

Ingrédients

Pour le bouillon

- 4 litres d'eau
- 2 homards précuits de 1,25 livre et plus (à la maison ou du commerce)
- 4 cubes de bouillon de poisson
- 4 gousses d'ail
- 1 pot de sauce à pizza Mikes
- 1 bulbe de fenouil
- ¼ tasse de beurre salé
- ½ c. à thé de sucre
- Sel et poivre au goût

Pour la mayonnaise

- 1 tasse de vraie mayonnaise du commerce
- 1 à 2 c. à thé de pâte de cari rouge
- Jus de ½ citron
- ¼ c. à thé de sucre
- 2 c. à table de frondes de fenouil lavées, prélevées sur les tiges du bulbe, hachées finement (ou aneth)
- Œufs de homard et tomalli, si désiré

Les garnitures

- Chair des pinces et de la queue des 2 homards en tranches, fines lamelles de bulbe de fenouil, pommes de terre grelot blanchies, asperges avec le pied pelé, algues séchées (ex : dulce, laitue de mer), citron additionnel

Préparation

- 1- Décortiquer les homards en gardant la chair au réfrigérateur et placer les carapaces dans un grand chaudron avec l'eau froide, à l'exception de l'intérieur des coffres.
- 2- Amener à ébullition, réduire immédiatement le feu et écumer.
- 3- Ajouter tous les autres ingrédients du bouillon et réduire du tiers.
- 4- Pendant ce temps, combiner tous les ingrédients de la mayonnaise.
- 5- Apprêter et disposer les garnitures sur des assiettes de service.
- 6- Si désiré, tamiser le bouillon et verser la quantité requise dans le Fondussimo. Déguster.

Astuces

- 1- Cette fondue est aussi délicieuse avec tous les crustacés (ex : crevettes nordiques, crabe, pétoncles) et les poissons. Pour augmenter la quantité de protéines sans faire exploser la facture, complétez le homard à votre guise!
- 2- Pour transformer le bouillon en soupe au homard, ajoutez une tasse de crème 35% et épaissez avec 2 c. à table de fécule de maïs délayée dans la même quantité d'eau froide. Pour diminuer l'intensité du goût, ajoutez de l'eau. Pour l'augmenter, faites réduire à feu doux.