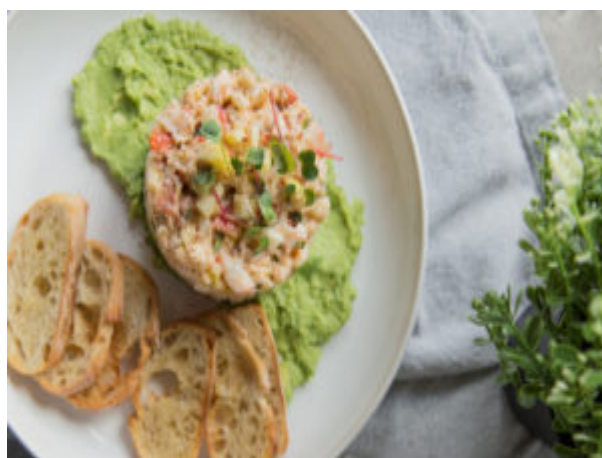




Tartare de homard à la pomme jaune, noisettes grillées et purée d'avocats

[FRUITS DE MER](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 avocat mûr
- Le jus de ½ lime fraîche
- 1/4 tasse (60 ml) de mayonnaise
- 1 c. thé (5 ml) de miel
- Le jus de ½ citron (plus ou moins, au goût)
- 1 c. à thé (5 ml) de sambal oelek (plus ou moins, au goût)
- Un filet d'huile d'olive
- 8 feuilles de basilic frais, ciselées finement
- 1 c. soupe de ciboulette fraîche, ciselée très finement
- 1/4 tasse de noixettes grillées, écalées et écrasées
- 1/3 tasse de pomme jaune, coupée en brunoise (petits dés)
- 300 – 350 grammes de chair d'homard, cuite, coupée en petits dés
- Sel et poivre

Préparation

1. Peler et dénoyauter l'avocat. Retirer la chair et la déposer dans un bol avec le jus de lime. À l'aide d'un pied mélangeur, réduire en purée lisse. Assaisonner de sel et de poivre et réserver.
2. Dans un bol, mélanger la mayonnaise, le miel, le jus de citron, le sambal oelek et l'huile d'olive.

Ajouter ensuite les herbes, les noisettes, les pommes et le homard. Mélanger délicatement, et assaisonner de sel et de poivre.

3. Déposer un peu de purée d'avocat dans les assiettes et à l'aide d'un emporte-pièce, déposer le tartare sur la purée.
4. Servir aussitôt, avec une salade verte ou des croûtons.