

CUISSON DU HOMARD VIVANT:

BOUILLI

Dans l'est du Canada et aux Etats-Unis on cuit le homard, la plupart du temps, en le faisant bouillir dans de l'eau salée. Cela lui donne un léger arôme marin et un goût délicieux.

Ajoutez 2 oz (50 g) de gros sel par qt (litre) d'eau.

Utilisez suffisamment d'eau pour recouvrir le homard. Calculez toujours le temps de cuisson à partir du moment où l'eau recommence à bouillir après que vous y ayez plongé le homard.

Pour la cuisson, comptez 12 minutes pour la première lb (500 g), plus quatre minutes pour chaque livre supplémentaire.

Une fois le homard cuit, retirez-le de l'eau chaude et rincez-le à l'eau froide.

Un homard cuit peut être conservé de trois à quatre jours au réfrigérateur.

Temps de cuisson

Poids du homard	Temps de cuisson
1 - 1 1/4 lb/500 - 625 g	10-12 minutes
1,5 - 2 lb/750 g - 1 kg	15-18 minutes
2,5 - 5 lb/1 250 g - 2,1/2 kg	20-25 minutes
6 - 10 lb/35 kg	25-35 minutes
10 - 15 lb/5 - 7,5 kg	35-40 minutes
15 - 20 lb/7,5 - 10 kg	40-45 minutes
20 - 25 lb/10 - 12,5 kg	1 heure

Préparation et utilisation

Le homard congelé canadien élargit la gamme des diverses possibilités qui s'offrent aux exploitants de services de restauration et aux consommateurs. Il est possible de le combiner avec d'autres ingrédients pour économiser sur l'argent que vous consacrez aux produits de la mer tout en donnant à votre menu le cachet d'élégance que seul le homard peut lui apporter. Il est possible de contrôler rigoureusement les coûts, sans risque de fraude ou d'avarie.

Il est bien connu que les provinces Maritimes (Nouvelle-Ecosse, 2le-du-Prince-Edouard et Nouveau-Brunswick) produisent la meilleure qualité de homard sur le marché.

Vous n'êtes pas obligé de me croire.