LES LOBSTER ROLLS DE SEATTLE (BURGERS DE HOMARD)

La Recette

https://www.cuisinedaubery.com/recipe/lobster-rolls-homard/

Les Lobster Rolls de Seattle, des délicieux pains briochés garnis d'une sauce poisson et de homard, un plat Américain de gourmet, très chic !

Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Américaine
Plats : Plat Salé, Poisson,

Ingrédients

Pour 6 Lobster Rolls
6 Pains à Lobster Rolls Pour la recette, voir ICI
6 Feuilles de Laitue
*Cuisson
6 Queues de Homards
400 grammes de Lait 38,4 Centilitres/384 Millilitres
1 Carotte
1 Oignon
1 pincée de Sel
1 pincée de Poivre
50 grammes de Beurre
1/2 cuillère à soupe de Concentré de tomates
*Sauce
30 grammes de Beurre
20 grammes de Farine
10 grammes de Ciboulettes
30 grammes de Céleri
1 cuillère à café de Jus de Citron
1 pincée de Poivre de Cayenne

Pour 4 Lobster Rolls
4 Pains à Lobster Rolls Pour la recette, voir ICI
4 Feuilles de Laitue
*Cuisson

LES LOBSTER ROLLS DE SEATTLE (BURGERS DE HOMARD)

4 Queues de Homards
266,6 grammes de Lait 25,59 Centilitres/255,94 Millilitres
0,6 Carotte
0,6 Oignon
1 pincée de Sel
1 pincée de Poivre
33,3 grammes de Beurre
0,3 cuillère à soupe de Concentré de tomates
*Sauce
20 grammes de Beurre
13,3 grammes de Farine
6,6 grammes de Ciboulettes
20 grammes de Céleri
0,6 cuillère à café de Jus de Citron
1 pincée de Poivre de Cayenne

Pour 3 Lobster Rolls

3 Pains à Lobster Rolls Pour la recette, voir ICI
3 Feuilles de Laitue
*Cuisson
3 Queues de Homards
200 grammes de Lait 19,2 Centilitres/192 Millilitres
1/2 Carotte
1/2 Oignon
1 pincée de Sel
1 pincée de Poivre
25 grammes de Beurre
1/4 cuillère à soupe de Concentré de tomates
*Sauce
15 grammes de Beurre
10 grammes de Farine
5 grammes de Ciboulettes
15 grammes de Céleri
1/2 cuillère à café de Jus de Citron
1 pincée de Poivre de Cayenne

Pour 2 Lobster Rolls

2 Pains à Lobster Rolls Pour la recette, voir ICI
2 Feuilles de Laitue
*Cuisson
2 Queues de Homards

LES LOBSTER ROLLS DE SEATTLE (BURGERS DE HOMARD)

133,3 grammes de Lait 12,8 Centilitres/127,97 Millilitres
0,3 Carotte
0,3 Oignon
1 pincée de Sel
1 pincée de Poivre
16,6 grammes de Beurre
0,1 cuillère à soupe de Concentré de tomates
*Sauce
10 grammes de Beurre
6,6 grammes de Farine
3,3 grammes de Ciboulettes
10 grammes de Céleri
0,3 cuillère à café de Jus de Citron
1 pincée de Poivre de Cayenne

Instructions

1. Si vous avez des homards entiers, vous pouvez les utiliser, mais pour cette recette, on prend des queues de homard, c'est suffisant et c'est moins cher
2. Eplucher et couper grossièrement la Carotte (1) et l'Oignon (1) : pas besoin d'émincer
3. Dans une marmite, placer les Queues de Homards (6), le Lait (400 g ou 38,4 Centilitres/384 Millilitres), la Carotte (1), l'Oignon (1), le Sel (1 pincée), le Poivre (1 pincée), le Beurre (50 g) et le Concentré de tomates (1/2 c. à soupe)
4. Cuire à feu doux pendant 20 minutes
5. Les homards deviennent rouges en cuisant
6. Retirer les homards de la marmite et attendre qu'ils refroidissent
7. Découper la carcasse en 2 avec des ciseaux
8. Retirer la chair et réserver
9. Prendre les carcasses débarrassées des chairs, et replacer dans le bouillon (les carcasses apportent beaucoup de saveur)
10. Ecraser ces carcasses, à l'aide d'un presse-purée
11. Cuire à feu doux pendant 30 minutes, couvert
12. Puis retirer du feu et laisser infuser 20 minutes
13. Placer dans un blender et mixer finement
14. Placer une passoire sur un bol
15. Passer le contenu du blender dans la passoire
16. Presser avec une louche
17. Jeter ce qui est resté dans la passoire : il s'agit de carcasses et de fibres qu'on doit jeter, car

indigestes
18. On ne garde que ce qui reste dans le bol, le liquide filtré

La sauce

19. Pour la sauce, faire fondre le Beurre (30 g) dans une casserole
20. Verser la Farine (20 g) et remuer
21. Verser le jus de cuisson qu'on a récupéré dans le bol
22. Cuire jusqu'à épaississement
23. Verser dans un bol
24. Emincer finement le Céleri (30 g), les Ciboulettes (10 g) et ajouter au bol
25. Ajouter le Jus de Citron (1 c. à café), le Poivre de Cayenne (1 pincée) et mélanger

Les Pains Buns

26. Il faut préparer en avance les Pains à Lobster Rolls (6) : Ces petits bains briochés font la différence !
27. La recette est ICI
28. Faire griller les Pains à Lobster Rolls (6) dans une poêle avec un peu d'huile
29. Fendre avec un couteau les pains en 2 (sans découper entièrement : on ne fait qu'ouvrir le pain)
30. Glisser les Feuilles de Laitue (6) (elles évitent à la sauce de détremper)
31. Verser de la sauce
32. Découper la chair de homard que l'on avait reservé(e)
33. Déposer la chair dans les pains buns
34. Comme il reste souvent de la sauce, je la verse dans une saucière pour les gourmands...