



Homard à la noix de coco
et au gingembre, brunoise de radis

*Coconut and ginger lobster
with diced radish*

Homard à la noix de coco et au gingembre, brunoise de radis

Coconut and ginger lobster with diced radish

INGRÉDIENTS

Homard	5/600
Radis roses	60g
Oignon nouveau	1
Gingembre	10g
Purée de noix de coco PONTHER	60g
Fumet de poisson	3cl
Eau	1cl
Pluches de basilic thaï	
Huile d'olive	
Sel	
Poivre	

PROGRESSION

Dans de l'eau bouillante, cuire les pinces de homard pendant 4 minutes et la queue de homard pendant 2 minutes.

Les rafraîchir, puis les décortiquer. Châtrer la queue et la tailler en 4 tronçons. Ciseler l'oignon nouveau et hacher le gingembre. Faire suer l'oignon à l'huile d'olive, puis ajouter le gingembre, le fumet, l'eau et la purée de noix de coco PONTHER. Laisser réduire d'un tiers, puis ajouter une pince décortiquée et 2 médaillons de queue. Terminer la cuisson à feu très doux pendant quelques minutes. Saler et poivrer.

Tailler les radis en fine brunoise puis les disposer dans une assiette creuse.

Ajouter la pince et les 2 médaillons, puis verser le bouillon. Décorer enfin de pluches de basilic thaï.

LE CONSEIL EN PLUS

Pour plus de saveur, ajouter de la purée de noix de coco PONTHER dans l'eau de cuisson du homard.

INGREDIENTS

Lobster	5/600
Pink radishes	60g
Spring onion	1
Ginger	10g
PONTHER coconut purée	60g
Shellfish stock	3cl
Water	1cl
A few Thai basil leaves	
Olive oil	
Salt	
Pepper	

INSTRUCTIONS

Cook the lobster claws in boiling water for 4 minutes and the lobster tail for 2 minutes. Refresh then shell. Clean the tail and cut it into 4 slices. Finely chop the spring onion and the ginger. Sweat the onion in olive oil, then add the ginger, stock, water and PONTHER coconut purée. Reduce by a third then add one shelled claw and 2 slices of tail. Finish cooking over a very low heat for a few minutes. Season with salt and pepper. Dice the radishes finely and place them in a soup plate. Add the claw and the 2 tail slices, then pour over the stock. Garnish with a few leaves of Thai basil.

EXTRA TIP

For a stronger flavor, add some PONTHER coconut purée to the lobster cooking water.



Noix de Coco
Coconut

Origine
Aste du Sud