



# Homard rôti

## au beurre citronné et herbes fraîches



TEMPS TOTAL  
25 min



PRÉPARATION  
10 min



CUISSON  
15 min



POUR  
2 à 4 pers.

### LES INGRÉDIENTS



#### LE PRODUIT

- 1 homard vivant (800 g à 1 kg) ou homard cuit (déjà préparé en deux)



#### LES AROMATES

- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil frais
- Quelques brins de ciboulette



#### L'ÉPICERIE

- Beurre citronné Bordier (clémi-sel)
- Jus d'1/2 citron jaune
- Zeste d'1/2 citron
- Huile d'olive



#### ASSAISONNEMENT

- Sel fin
- Poivre du moulin



#### Le conseil du Chef

Utilisez notre beurre citronné Bordier pour une saveur incomparable et raffinée. Servez votre homard avec un riz basmati parfumé ou des légumes croquants.



### LA RECETTE ÉTAPE PAR ÉTAPE

1

#### LA PRÉPARATION

Si votre homard est vivant, plongez-le 2 minutes dans l'eau bouillante salée, puis taillez-le en deux dans le sens de la longueur. Récupérez délicatement les chairs des pinces.



2

#### LA CUISSON AU FOUR

Déposez les demi-homards, chair vers le haut, sur une plaque avec un filet d'huile d'olive.

Enfourez à **200°C** pendant **10 à 12 minutes**.



3

#### LE BEURRE CITRONNÉ BORDIER

Pendant ce temps, faites fondre le beurre citronné Bordier dans une petite casserole.

Ajoutez l'ail haché, le jus et le zeste de citron.

À la sortie du four, nappez généreusement le homard de ce beurre parfumé et parsemez de persil et ciboulette ciselés. Salez, poivrez et servez immédiatement.



#### Idées d'accompagnement

- ✓ Riz basmati ou riz créole
- ✓ Légumes grillés à la plancha
- ✓ Salade verte croquante
- ✓ Un verre de vin blanc sec bien frais

