

# Mangez du porc. Les recettes de Nini : Homard accompagné de salade César

écrit par Christine Tasin | 20 juillet 2013



Salade César en accompagnement de votre homard:

La salade César au homard ce que les canneberges sont à la dinde, C'est-à-dire un incontournable.

L'alliance du homard, de la salade César, du riz basmati et du pain à l'ail est un indispensable des recettes d'été.

***Pour Homard Bouilli ou grillé :***

Pain à l'ail gratiné en accompagnement :

Une baguette légèrement rassie

Beurre salé

Ail

Persil

Gruyère râpé

Robot culinaire

Couper la baguette en 4 puis couper les 4 morceaux dans le sens de la longueur pour pouvoir les beurrer.

Faire fondre 400 grammes de beurre au micro ondes pendant 1 minute.

Mettre le beurre fondu au robot culinaire.

Éplucher les gousses d'ail, laver le persil et couper les têtes. Ajouter l'ail et le persil au beurre dans le robot.

Faire fonctionner le robot pendant 30 secondes à vitesse moyenne / élevée.

Badigeonner les pains , côté mie, de ce mélange. Parsemer de gruyère râpé et faire dorer au four.

Servez le reste du beurre à l'ail dans de petits godets que vous déposerez dans les assiettes des convives.

Ils pourront y tremper la chair de homard.

Rappel de la salade César :

- 1 laitue romaine lavée, essorée et coupée grossièrement
- 1 citron
- 100 grammes de parmesan ou de gruyère râpé
- 500 grammes de bacon coupe américaine
- 150 grammes de mayonnaise ajoutée d'une gousse d'ail émincée
- 50 grammes de crème fraîche 35% ou de yogourt

allégé ( pour ceux qui sont à la diète )

– Poivre au goût

Dans un grand saladier mettre mayonnaise, sel, poivre, fromager râpé. Bien mélanger et ajouter la salade. Réserver.

Déposer les tranches de bacon ( 4 à la fois ) dans un récipient tapissé de feuilles de sopalin. Déposer une feuille de sopalin par-dessus les tranches et mettre au micro ondes à raison de 50 secondes par tranches à force maximum. Répéter l'opération.

Emietter grossièrement les tranches de bacon croustillantes sur la salade. Mélanger , arrosez du jus d'un citron et servir avec votre homard bouilli ou grillé accompagné de pain à l'ail ,de riz basmati et de légumes au choix.

**Nini**