

# Nage de homard

Source :  
Vie pratique gourmand  
n° 134, du 3 au 16 avril 2008

---

Composition  
pour 2 personnes

2 petits homards de 500 g chacun  
8 langoustines  
2 poireaux  
3 carottes  
1 oignon blanc  
30 cl de lait de coco  
15 cl d'eau  
Huile d'olive  
1 c. à café de curry  
Basilic  
Sel

---

Ustensiles : 1 faitout, 1 cuit vapeur, 1 verre doseur, 1 cuillère à café, 1 mixeur plongeant, 1 casserole, 1 couteau, 1 planche à découper, 1 pince à crustacés

---

Faire bouillir de l'eau dans un faitout, la saler et y plonger les homards. Laisser cuire 5 minutes et les retirer de l'eau, les réserver dans une assiette. Porter de nouveau l'eau à ébullition puis mettre les langoustines 1 minute. Les égoutter et les laisser refroidir.

Préparer les poireaux, les laver et les couper en bâtonnets faire de même avec les carottes. Peler l'oignon blanc, le ciseler.

Mettre 2 carottes et 1,5 poireaux dans le panier du cuit-vapeur, les saler et les faire cuire 15 minutes.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole, y faire revenir pendant 5 minutes l'oignon, le reste de poireau et de carottes sans les laisser colorer, en remuant régulièrement. Saupoudrer de curry et verser le lait mélangé à l'eau. Mélanger et laisser frémir une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, décortiquer langoustines et homards. Casser et prélever la chair des pinces. Couper la chair des homards en médaillons.

Mixer finement cette préparation et la remettre sur le feu. Ajouter alors les légumes cuits à la vapeur, les langoustines, les médaillons et les pinces des homards. Réchauffer quelques instants et répartir dans des assiettes creuses.

Ciseler quelques feuilles de basilic et les parsemer sur la nage.