

metro



Queues de homard grillées, beurre au gingembre et à la lime

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

4 | 0:25 | 0:10 | 0:35
SERVINGS | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

4 x 180 - Queues de homard
240 g
(4 x 6 - 8
oz)

Au goût, sel et poivre

45 ml Beurre ramolli
(3 c. à
soupe)

45 ml Huile d'olive
(3 c. à
soupe)

30 ml Gingembre frais, râpé
(2 c. à
soupe)

15 ml Jus de lime
(1 c. à
soupe)

Préparation

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients du beurre au gingembre, sauf la chapelure. Réserver.

À l'aide de ciseaux, couper le centre supérieur de la carapace et arrêter juste avant le dernier anneau à l'extrémité de la queue.

Avec les doigts, détacher (comme un boudin) la chair de la paroi de la carapace sauf à l'extrémité de la queue afin de garder une attache entre la chair et la carapace.

Refermer la carapace et coucher la chair sur le dessus.

Sur une plaque, déposer les queues de homard; chair vers le haut.

Saler, poivrer et étendre une généreuse couche de beurre au gingembre et à la lime.

Saupoudrer de chapelure.

Faire cuire sous le gril du four ou au barbecue à feu moyen environ 8-10 minutes.

Source : Metro

Accords vins et mets

2 ml Zestes de lime
(1/2 c. à thé)

30 ml Persil, haché
(2 c. à soupe)

Au goût sel et poivre

15 ml Chapelure
(1 c. à soupe)



Fruité et vif

Ces vins ou cidres secs possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur acidité leur procure une agréable vivacité.

Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux, cidre.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Saveur légère et rafraîchissante

Appréciée pour sa faculté à éteindre la soif.

Une bière au corps léger avec une faible amertume dont le goût sucré du malt est peu prononcé et la finale sèche.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
