

L'ARRIVAGE VOUS GUIDE POUR LA CUISSON DU HOMARD !

- Remplir au 1/3 un gros chaudron d'eau
- Ajouter 1 tasse de sel de mer.
- Lorsque l'eau bout, y plonger le homard la tête première, sur le dos ; ainsi vous conserverez l'eau dans le homard.
- Calculer le temps de cuisson selon le tableau, à partir du moment où l'eau recommence à bouillir.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, plonger le homard dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson et ainsi faire décoller la chair de la carapace.

| Poids du homard | <u>TEMPS DE CUISSON</u> | |
|--------------------|-------------------------|----------------|
| | <u>MÂLE</u> | <u>FEMELLE</u> |
| 1 $\frac{1}{2}$ lb | 16 minutes | 18 minutes |
| 2 lb | 20 minutes | 22 minutes |
| 3 lb | 22 minutes | 25 minutes |
| 4 lb | 24 minutes | 28 minutes |
| 5 lb | 26 minutes | 30 minutes |

**Vous pouvez réchauffer votre homard cuit,
au choix : 1) et 2) ajouter du gras !
(beurre, ail ou de l'huile sur la chair)**

- 1) Au four à 300 F, environ 5-6 minutes
- 2) Au BBQ à feu moyen-doux, environ 5-6 minutes
- 3) À la vapeur dans une petite quantité d'eau salée, environ 5-6 minutes.

Évitez de surcuire.

POISSONNERIE L'ARRIVAGE

450-755-1715

poissonnerielarrivage.com