



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>
<u>1 ½ lb</u>	<u>16 minutes</u>	<u>18 minutes</u>
<u>2 lb</u>	<u>20 minutes</u>	<u>22 minutes</u>
<u>3 lb</u>	<u>22 minutes</u>	<u>25 minutes</u>
<u>4 lb</u>	<u>24 minutes</u>	<u>28 minutes</u>
<u>5 lb</u>	<u>26 minutes</u>	<u>30 minutes</u>

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

www.poissonnerielarrivage.com