

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Homard et petits légumes de saison



ETE PALEO RAPIDE POISSON

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients Pour 2 personnes

- 1 homard frais 800g
- 150g de petits pois frais écosés
- 2 petits navets
- 2 carottes
- 2 betteraves
- 2 c. à c. d'huile d'olive aux graines de fenouil
- sel, poivre

1. Remplir un 1/4 d'eau dans la cuve et porter à ébullition.
2. Déposer le Homard entier qui va cuire pendant 10 min sur le tamis
3. Au bout de 2 min de cuisson, ajouter les légumes (navets, carottes et betteraves)
4. Une minute avant la fin ajouter les petits pois.
5. Sortir tout ensemble, retirer la coque du homard encore chaud, le couper et le servir avec les légumes, arroser d'huile infusée aux graines de fenouil, décorer avec des feuilles de graines germées.

Recette réalisée par le Restaurant Noglu qui se situe au 16, passage des Panoramas à Paris (75002). Un plat idéal pour vos repas de fêtes !

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[!\[\]\(0d5ec72f61334709c3fc9450209b754f_img.jpg\) Facebook](#)

[!\[\]\(b792654f2cef9719eabeb6c5be00811e_img.jpg\) Pinterest](#)

[!\[\]\(7d1d6890825e83a6a4a51febe2dcc7f3_img.jpg\) Instagram](#)