

tout sur le **homard**

m

mon épicier

choisir
son homard

méthodes de
cuisson

comment le
décortiquer?

Guédille au homard,
un classique

Apprenez-en plus

CLIQUEZ ICI



**prix du
marché**

HOMARD VIVANT
ENV. 1 lb À 1 1/4 lb
LIVE LOBSTER



5\$ de
rabais

+
à l'achat d'une caisse
de 12 bières Stella
Artois et de homard
vivant ou cuit

300
points

Du jeudi 30 mai au mercredi 5 juin 2024

From Thursday to Wednesday May 30th - June 5th, 2024

comment choisir son homard?



choisir le bon homard

- On l'achète vivant et idéalement la journée même du festin.
- Pour obtenir la meilleure qualité possible, on les choisit vigoureux et lourds par rapport à leur taille.

prévoir la quantité adéquate

- Un homard de 1 lb fournira environ 1/3 à 1/2 lb de chair comestible, une portion de taille moyenne, mais suffisante avec plusieurs accompagnements.

mâle vs femelle

- Entre le thorax et la queue, le homard est pourvu de deux petits crochets.
- Si les crochets sont mous et souples: c'est une femelle. La queue est également plus large puisqu'elle conserve ses oeufs.
 - Si les crochets sont durs, ronds et pointus, c'est un mâle.

accompagnements simples, mais savoureux!

POMMES DE TERRE GRELOTS
 THE LITTLE POTATO CO.
 PRODUIT DU CANADA, 454-680 g,
 VOIR VARIÉTÉS EN MAGASIN
 THE LITTLE POTATO CO.
 CREAMER POTATOES



RIZ INSTANTANÉ DAINTY
 350 g, VOIR VARIÉTÉS EN MAGASIN
 DAINTY INSTANT RICE



2/4 50



Jusqu'à **15%** de rabais

VIN BLANC, ROUGE OU ROSÉ
 750 ml-1 L, VOIR SÉLECTION EN MAGASIN
 WHITE, RED OR ROSÉ WINE



les méthodes de cuisson **du homard**



BBQ

Cuire au bbq vous offrira une belle caramélisation.

Coupez en deux et badigeonner de beurre à la mi-cuisson.



vapeur

Porter à ébullition 1 po d'eau et 2 c. à thé de sel. Déposer les homards tête première et queue repliée sous lui puis couvrir.



bouilli

Faire bouillir 1,5 L d'eau avec 2 c. à soupe de sel.

Plonger les homards tête première et queue repliée sous lui.



en magasin

Cuisson en magasin 100% réussie.

Gagnez du temps et laissez nos poissonniers cuire votre homard.

Réchauffez-le au besoin!

Choisissez des homards de taille uniforme. Comptez 12 minutes par homard.

Dégustez-le avec?

BEURRE À L'AIL
LACTANTIA
125 g
LACTANTIA GARLIC
BUTTER



2⁹⁹



**gros
citron**



CITRON
GR 88
LEMON

le homard décortiqué

pinces

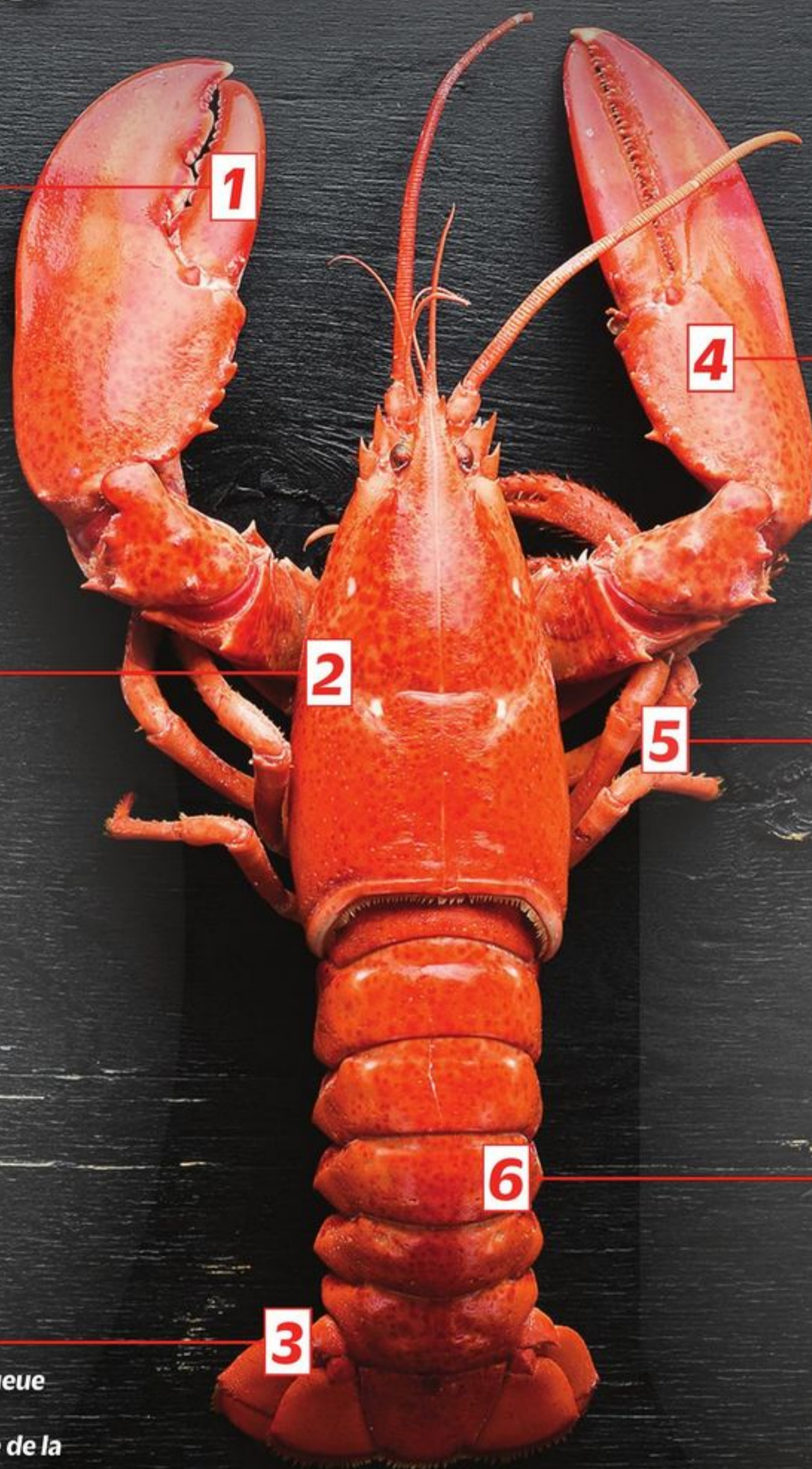
- détacher les deux pinces et leurs articulations en les tournant
- Casser la carapace avec des pinces en plusieurs morceaux
- détacher le pouce de chaque pince
- retirer la chair des pinces, des articulations et des pouces à l'aide d'une fourchette à homard

carapaces

- faites bouillir la carapace pour composer une bisque ou un fond de sauce.

queue

- tenir le corps d'une main et détacher la queue en la tournant
- avec un couteau, couper en deux le centre de la carapace du côté souple
- ouvrir la carapace comme un livre avec les deux mains
- piquer la chair avec une fourchette pour retirer de la queue



pattes

- détacher les huit pattes en les tournant
- mordiller et aspirer leur chair

tomalli

- Le tomalli est le foie du homard.
- substance verte et tendre qui se situe dans la cavité du crustacé
- votre consommation ne doit pas excéder celle de deux homards

corail / oeufs

- Le corail de la femelle est considéré par certains amateurs comme le caviar du homard!

PINCE À FRUITS DE MER
ET CASSE-NOIX MIRAGE
1 un.
MIRAGE SEAFOOD & NUT CRACKER

6⁹⁹

35
points



**martin
juneau**

vous montre
comment
**décortiquer
le homard**



guédille au homard, un classique



Consultez la recette

[CLIQUEZ ICI](#)



PAINS À HOT-DOG OU
À HAMBURGER POM
6 un., VOIR VARIÉTÉS EN MAGASIN
HOT DOG OR HAMBURGER BUNS

2⁹⁹



MAYONNAISE
HELLMANN'S
340-445 ml, VOIR VARIÉTÉS
EN MAGASIN
HELLMANN'S MAYONNAISE

3⁹⁹

trucs pour apprêter **le homard**

- Le homard peut se manger chaud comme froid.
- Une fois cuit, placez le homard dans de l'eau glacée pour le faire refroidir et arrêter la cuisson.
- Si vous prévoyez servir le homard froid, conservez-le au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- Toutes les parties du homard peuvent être utilisées en cuisine.
- La carapace peut servir à la préparation d'une bisque ou d'un gratin de homard.
- Le foie donne une saveur extraordinaire aux sauces et aux trempettes.
- Les pinces donnent beaucoup d'allure à une salade.

Astuce

La façon classique de faire cuire le homard est de l'immerger tête première dans l'eau bouillante salée (assurez-vous de le recouvrir en entier).



Apprenez-en plus

[CLIQUEZ ICI](#)