



RECETTE



PETITS GÂTEAUX DE HOMARD AU PROSCIUTTO

PORTIONS

8 en format entrée

CUISSON

20 minutes

INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une * se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

500 g de pommes de terre

3 œufs

250 g de chair de homard
de la *Poissonnerie Québec Océan**

1 oignon

2 citrons (jus et zeste)

1 petite botte de persil

un peu de farine

8 tranches de prosciutto

125 g de chapelure panko

3/4 tasse de yogourt grec

sel, poivre

INSTRUCTIONS

- 1 Préparer votre purée de pommes de terre selon votre recette préférée.
- 2 Incorporer la chair de homard, un œuf, le persil haché, le jus et le zeste d'un citron. Saler, poivrer.
- 3 Garnir 8 moules à muffins d'une tranche de prosciutto en tentant le plus possible de former une couronne.
- 4 À l'aide d'une cuiller à crème glacée, former 8 généreuses boules du mélange purée-homard.
- 5 Préparer 3 assiettes et y rouler chaque boule : d'abord dans la farine, puis dans les oeufs battus et enfin dans la chapelure.
- 6 Déposer une boule au centre de chaque moule. L'aplatir ensuite avec une fourchette afin qu'elle épouse la couronne.
- 7 Cuire une vingtaine de minutes à 250° F. Le prosciutto et la chapelure deviendront croquants.
- 8 Servir avec quelques cuillerées de yogourt grec auquel vous aurez incorporé le jus et le zeste d'un citron.

Hors saison, cette recette peut être préparée avec un poisson blanc tel que le tilapia.