

## 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](http://poissonnerielarrivage.com)