

La Recette **Executive Chef Jean-Pierre Curtat** de [Nuances léveil des sens at the Casino de Montréal](#) dans [Canada](#) pour **Salade de homard dans une chartreuse d'asperge, vinaigre balsamique et huile d'olive vierge.**

Salade de homard dans une chartreuse d'asperge, vinaigre balsamique et huile d'olive vierge

Pour 4 Personnes

Ingrédients:

2

1.5 livres chacun, 700 gr

Homards

1

kg

Asperges vertes

4

cul. à thé

Mayonnaise

1

Citron

5

cul. à table

Huile d'olive vierge

2

cul. à table

Vinaigre balsamique

1

petit bouquet

Ciboulette

Created by: Debra C. Argen

Salade mesclun

Sel et Poivre



Préparer: Plonger et cuire les homards dans l'eau bouillante environ 8 minutes et laisser refroidir.

Parer et bouillir les asperges. Les refroidir rapidement dans l'eau glacée. Couper toutes les asperges de la même longueur (conserver les parties du bas), et couper les asperges dans le sens de la longueur.

Retirer la chair des homards. Couper les queues en médaillon (vous aurez besoin de 12 morceaux). Couper grossièrement le reste de la chair.

Couper les bouts (parties du bas) des asperges. Les mélanger avec la chair des homards, un peu de ciboulette hachée, la mayonnaise, un peu de jus de citron, sel et poivre au goût.

Faire une vinaigrette et utilisant le vinaigre et huile d'olive, sel et poivre. Placer les asperges (légèrement huilés) à l'intérieur en suivant la forme de l'emporte-pièce et attaché la chartreuse avec des brins de ciboulette (légèrement bouillie).

Placer la chartreuse au centre d'une assiette, la recouvrir d'un peu de meslun et arroser légèrement de vinaigrette. Entourer la chartreuse de trois médaillons de homard et arroser d'un peu de vinaigrette.

Cette recette est, en réalité, assez simple à exécuter et permet de faire une belle présentation qui a beaucoup de saveurs. La chartreuse peut être préparée avant l'arrivée de vos invités ce qui vous permettra de mieux apprécier leur compagnie.

Bon Appetit!



Nuances l'éveil des sens is open for dinner Sunday - Friday from 6:00 pm until 10:00 pm, and on Saturday

Created by: Debra C. Argen

from 5:30 pm until 11:00 pm.

Read about **Nuances** in the **Restaurants** section and in **Chefs' Recipes** where **Chef Jean-Pierre Curtat** provides his recipe in **English**.



Nuances l'éveil des sens
Casino du Montréal
1 Avenue du Casino
Montréal, (Québec), Canada H3C 4W7
Restaurant: +1-514-392-2746
Toll-Free: +1-800-665-2274 ext. 2708
Email: nuances.mtl@casino.qc.ca
www.Casino-de-Montreal.com



Read other articles on **Montréal** in the **Destinations**, **Hotels and Resorts**, **[Restaurants](#)**, and **[Chefs' Recipes](#)** sections.



For more information on **Montréal** and **Québec**, please visit the websites: www.QuebecRegion.com, www.BonjourQuebec.com, and www.Tourism-Montreal.org.

For information on traveling by train in Canada, please visit the **Via Rail Canada** website at: www.ViaRail.ca or contact them at: +1-888- 842-7245.

For weather information in Canada, please visit the websites: www.Weather.EC.QC.ca and www.TheWeatherNetwork.com.

© September 2009. Luxury Experience. www.LuxuryExperience.com All rights reserved.