

Le homard.

Le plus fin, le plus gros, et le plus recherché des crustacés .Il est doté d'une épaisse carapace ou test.

Il préfère les eaux froides, il est décapode, dit « marcheur », mais peut aussi nager assez vite à reculons.

Variétés :

Jadis très abondant sur les côtes bretonnes, le homard s'y fait aujourd'hui plus rare.

On le trouve actuellement dans la mer du nord, dans l'atlantique, la méditerranée, excepté en baltique (trop froide).

On distingue :

Le homard européen (bleu violacé).



Le homard américain (orange, marron).



Les demoiselles de Cherbourg ou criquets

Ce sont de petits homards cuits au court-bouillon, dans leur jus de cuisson. Cette désignation est récente : jusqu'au milieu des années 1970, les pêcheurs du Cotentin désignaient ces homards de petite taille sous le nom de **criquets**, servis entiers, à raison d'un par convive, cuits une petite vingtaine de minute dans de l'eau bouillante avec un bouquet garni et accompagnés d'une mayonnaise et de persil en branche

Qualités :

La chair du homard est une vraie délicatesse .On peut l'acheter vivant, cuit ou en conserve. Acheté vivant ce qui se vérifie aux réactions réflexes des yeux, des antennes et des pattes, le homard ne doit porter ni traces de combat, ni mutilations.

La taille la plus courante est de 30 cm environ, pour un poids de 300 à 500 gr, mais il peut atteindre 75 cm.

Modes de cuisson :

Le homard poché est plongé vivant dans l'eau bouillante, attaché pour que la chair reste bien onctueuse.

Pour les autres préparations, il est découpé vivant.

Dans tous les cas, il faut retirer la poche stomacale et les intestins.

Préparation du homard :

- sauter : « à l'américaine ».
- griller : grillé.
- pocher : « à la nage ».
- en potage : bisque de homard.
- froid : « en belle vue »