

HOMARD

Informations clés



NOM LATIN : *Homarus gammarus*



TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION : 8,7 cm



ZONES DE PÊCHE : Manche, Mer Celtique, Golfe de Gascogne



PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE : Casiers, filets



PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT : Granville, Brest, Saint-Quay-Portrieux

EN BREF

- Crustacé très réputé pour sa chair fine et parfumée.
- Le homard « européen » a une carapace bleue (contrairement au homard canadien, *Homarus americanus*, à la carapace orangée).
- Il a également de grandes pinces asymétriques aux extrémités blanches et de grandes antennes oranges.
- De jour, il vit caché dans les trous des rochers dans les eaux côtières. De nuit, il sort et se déplace le long des côtes pour chasser, ce qui rend sa capture assez facile.

AVIS DE TEMPÊTE

Pas de homard à l'arrivage ? Vous pouvez le remplacer par la langouste.

En savoir + sur les périodes de disponibilité des produits de la mer sur :

<https://www.pavillonfrance.fr/disponibilite-produits-mer>



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

Commandez gratuitement les outils sur [pavillonfrance-pro.fr](https://www.pavillonfrance-pro.fr)

Consultez nos recettes et astuces sur [pavillonfrance.fr](https://www.pavillonfrance.fr)

HOMARD

Consommation

PRIX
€ € €

CRUSTACÉS



PRÉPARATION

La façon la plus simple de cuire un homard est de le faire bouillir. La cuisson est terminée quand les pattes et les antennes se séparent aisément du corps. Compter 7 à 10 min pour 500 g et 2 à 3 min pour chaque 500 g supplémentaires.



CUISSON

	 AU FOUR (grille)	 COURT-BOUILLON
POIDS NET	500 g (coupé en 2)	500 g
TEMPS	15 min	12 min
°C	200°C	-



CONSERVATION

Homard vivant : une journée au réfrigérateur sous un linge humide, sans le mettre dans de l'eau ou de la glace.
Homard cuit : 2 jours au frais. Pour congeler la chair, recouvrez-la d'une saumure (10 ml de sel par tasse d'eau) dans un récipient fermé.



IDÉE RECETTE

Homard grillé au beurre d'ail, au barbecue ou à la plancha

 20 min

INGRÉDIENTS :

- 4 homards vivants de 500 g environ
- 150 g de beurre demi-sel
- 8 gousses d'ail



PRÉPARATION :

- Faire chauffer le barbecue.
- Éplucher l'ail et le couper en fines lamelles. Dans une petite casserole, le faire cuire tout doucement avec le beurre 5 minutes sans qu'il se colore.
- Plonger les homards 3 minutes dans de l'eau bouillante salée puis dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson. Les fendre en deux à l'aide d'un gros couteau et retirer la poche de sable à l'arrière de la tête.
- Pré-casser les pinces sans les décortiquer. Disposer les homards sur le barbecue chair vers le haut et les faire cuire 6 minutes. Les badigeonner avec un peu de beurre d'ail et les faire cuire 3 minutes de l'autre côté en les surveillant (ils doivent juste dorer sans se dessécher).
- Servir les homards avec le reste du beurre pour y tremper la chair.



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

Commandez gratuitement les outils sur pavillonfrance-pro.fr
Consultez nos recettes et astuces sur pavillonfrance.fr

HOMARD

Fiche d'agrément crustacés vivants : homard

Espèces soumises à des tailles minimales de capture

Accédez à l'outil « **Référentiel qualité - Points de vente** » de PAVILLON FRANCE sur pavillonfrance-pro.fr

CRUSTACÉS

QUALITÉ MAXIMALE



VIVACITÉ

VIGOUREUX ET VIVACE

- Battement de queue
- Réflexe de défense
- Antennes
- Pattes et pinces en mouvements
- Absence de relâchement de la queue

INTÉGRITÉ

- Intègre

CRITÈRES DE REFUS

PAVILLON FRANCE



VIVACITÉ

VIVACITÉ PLUS FAIBLE

- Presque plus de réflexes et peu de mouvements de queue
- Presque plus de mouvement des antennes, pattes et pinces
- Relâchement de la queue

INTÉGRITÉ

- Absence d'antennes ou de pinces
- Plus de 4 pattes absentes



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

Commandez gratuitement les outils sur pavillonfrance-pro.fr

Consultez nos recettes et astuces sur pavillonfrance.fr