



HOMARD À LA CATALAN AVEC TOMATES CERISES DU PIENNOLO DU VÉSUVÉ DOP CONFIT D'OIGNON PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX CÂPRES

Categoria: Apéritif **Tempo di preparazione:** 30 minutes **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4

- 2 homards entiers d'environ 500 g chacun
- 300 g de tomates cerises Piennolo du Vesuvio DOP et tomates datterini jaunes
- 1 oignon rouge, pelé et tranché
- 2 pommes de terre bouillies
- 1 poignée de câpres
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de vinaigre blanc
- Sel au goût
- Huile Evo au goût
- persil et basilic

Les tomates cerises Piennolo del Vesuvio DOP sont uniques : petites, pointues d'un côté, elles sont cueillies légèrement vertes et entrelacées en grappes où elles sont stockées, suspendues, au fur et à mesure que l'été devient l'automne puis l'hiver. Leur saveur est si vive, si intense, qu'elles sont vraiment différentes de toutes les autres tomates. Votre homard ne se contenterait d'aucune autre tomate !

Difficulté : **moyen**

Coût : **élevé**

Temps de préparation : **30 minutes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Faites bouillir les 2 homards. Une fois cuits, coupez-les et enlevez la pulpe.

Coupez les pommes de terre bouillies en rondelles. Assaisonnez-les avec le vinaigre et l'huile et écrasez-les.

Prenez les tomates Piennolo et les tomates Datterini, lavez-les et coupez-les en deux. Disposez-les dans une assiette et assaisonnez avec du sel, une cuillère à café de moutarde, de l'huile d'olive extra vierge et des câpres.

Ajoutez la pulpe de homard, l'oignon émincé, décorez avec les feuilles de basilic et servez.

