

## Homard froid aux 3 sauces

Nombre de personnes: 1

Temps de préparation: 20 min.

### Ingrédients:

- ½ homard (GB)
- Mayonnaise
- Ketchup
- Curry
- Sauce anglaise
- Ciboulette (surgelée)
- Ail
- Assortiment de salade + vinaigrette

### Recette:

#### Sauce Aioli :

Mélangez intimement plusieurs gousses d'ail pilées avec de la mayonnaise.

#### Sauce ciboulette :

Mélangez intimement de la ciboulette hachée avec de la mayonnaise.

#### Sauce cocktail :

Mélangez à la mayonnaise, un peu de ketchup, quelques gouttes de sauce anglaise et un peu de poudre de curry.

- Servez le homard présenté sur une assiette accompagné d'une salade mixte vinaigrette.
- Présentez les 3 sauces à part.