

New Brunswick Lobster

Mini Quiche served with Mesclun
Salad and Apple Cider
Vinaigrette

Homard du Nouveau-Brunswick

Mini quiches et mesclun à la vinaigrette de cidre
de pommes



Ingredients

6 portions

6	3-inch tartlet shells
5 mL	bacon bits
5 mL	green onion
60 g	lobster claws and knuckles

Egg custard mix

20 mL	lobster juice from the brine
100 mL	milk, 2%
1	egg, large
pinch	pepper
pinch	nutmeg
45 mL	grated gruyère cheese

Salad

750 mL	mesclun salad mix
12	wedges tomato, vine ripened
6	lobster claws

Vinaigrette

5 mL	shallots
pinch	salt
pinch	pepper
20 mL	apple cider vinegar, 4.5% acidity
60 mL	olive oil



Method

- Defrost tartlets as indicated on the box.
- Preheat oven to 375°F (190°C)
- Prepare the egg custard mix: mix together the lobster juice, milk, egg and seasoning. Whisk well.
- Spread the bacon bits, green onion and lobster meat evenly in the bottom of each tartlet.
- Pour the egg custard mix in the garnished tartlets so it fills it up almost to the top.
- Sprinkle cheese on each serving.
- Bake in middle oven rack for 20-25 minutes or until set.
- Let cool.

Preparation

- Whisk vinaigrette together.
- Place the lobster quiche on a plate, accompany with the mesclun mix drizzled with the apple cider vinaigrette and decorate with a lobster claw.

Ingrédients

6 portions

6	tartelettes de 3 po
5 mL	miettes de bacon
5 mL	oignon vert
60 g	pincés et segments articulés de homard

Mélange d'œuf

20 mL	jus du homard extrait de la saumure
100 mL	lait 2 %
1	gros œuf
pincée	poivre
pincée	noix muscade
45 mL	fromage gruyère râpé

Salade

750 mL	salade mesclun (mélange de laitues)
12	morceaux de tomate mûrie sur pied
6	pincés de homard

Vinaigrette

5 mL	échalotes
pincée	sel
pincée	poivre
20 mL	vinaigre de cidre à 4,5 % d'acidité
60 mL	huile d'olive

Préparation

- Décongeler les tartelettes selon le mode d'emploi de la boîte.
- Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
- Préparer le mélange d'œuf : jus de homard, lait, œuf et assaisonnements.
- Garnir les tartelettes à parts égales de miettes de bacon, d'oignon vert et de chair de homard.
- Les remplir presque à ras bord du mélange d'œuf.
- Parsemer de fromage.
- Cuire au four, sur la grille du milieu, 20 ou 25 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
- Laisser refroidir.

Montage

- Émulsionner les ingrédients de la vinaigrette.
- Déposer la quiche au homard sur une assiette, l'accompagner du mesclun à la vinaigrette de cidre et décorer avec une pince de homard.

