**Cocktail de homard**

**homard bouilli  
avocado  
ail noir  
œufs  
tomates cerises  
gingembre au sirop  
étoiles de sucre  
citron**  
**persil  
œufs de truite  
champagne rosé  
crème épaisse  
gélatine  
poivre de cayenne  
sel et poivre**

Retirez soigneusement la chair du homard cuit des pinces et de la queue et réservez-la au frais. Retirez le noyau et écrasez la chair des avocats avec un filet de jus de citron et une cuillère à café de sirop de gingembre. Assaisonnez avec du poivre de cayenne, du poivre et du sel. Réservez au frais.

Faites bouillir quelques œufs durs, retirez la coquille et le blanc d'œuf. Émiettez le jaune d'œuf. Coupez quelques tomates cerises en deux. Épluchez quelques gousses d'ail fermenté (noir). Découpez-les en tranches. Coupez un citron pelé en tranches.

Chauffez le champagne rosé sans le faire bouillir et incorporez quelques feuilles de gélatine imbibées jusqu'à dissolution complète. Versez la préparation dans de grands verres à gin.

Placez les verres dans des supports de manière à ce qu'ils forment un angle de 45°. Versez la préparation de champagne tiède jusqu'au bord.

Placez délicatement les verres au réfrigérateur et laissez-les prendre. Choisissez le moment où la gelée de champagne commence à se former et insérez une belle tranche de homard, une par verre. Garnissez les verres d'étoiles en sucre décoratives, qui sont souvent disponibles pour les fêtes de fin d'année. Remettez les verres au réfrigérateur, au moins pour quelques heures.

Commencez à terminer les verres à l'approche du moment de servir et non avant, car la gelée de champagne a tendance à couler.

Mettez une rondelle de citron sur le bord du verre. Posez le reste des ingrédients dans les verres comme vous le souhaitez : morceaux de homard, jaunes d'œufs, demi-tomate cerise, crème d'avocat, crème épaisse, œufs de truite, ail noir et persil.

Une variante, telle qu'illustrée : conservez la queue. Coupez-la en deux et réchauffez-la brièvement dans du beurre aux herbes. Placez-la sur une assiette oblongue, avec le verre à cocktail à côté. Accompagnez-les de toasts.