

Classic East Coast Lobster Boil

Follow these simple steps for perfect boiled lobster

STEP 1 - BOIL LOBSTER

- In a large pot, measure enough water to cover all the lobsters you're cooking.
- Bring the water to boil.
- Add approx. 100 ml of salt for each gallon of water used.
- Place lobsters in boiling water. (Leave rubber bands on the claws if you don't have proper lobster-handling gloves.)
- Wait for water to start boiling again before you time.

BOILING TIMES GUIDE

LOBSTER WEIGHT	METRIC (kg)	COOKING TIME
1 lb	0.25 kg	12 - 15min
1½ - 2 lb	0.45 - 0.91kg	15 - 20 min
2 - 4 lb	0.91 - 1.8 kg	20 - 25 min
4 - 6 lb	1.8 kg - 2.7kg	25 - 28 min
8 lb +	3.62 kg +	4 min/pound

Freshly molted lobsters (softshells) boil 2-3 min. less.

STEP 2 - PLUNGE INTO COLD

- Once boiled, immediately plunge lobsters into cold water (same salt content). This "fringes" the meat, loosening it from the shell for easier, juicier eating.
- For best results, add ice cubes. The faster the temperature drop, the better the fringe.
- Chill the lobsters in cold water for about 10 minutes.

Pro tip: Use a strainer to go from boiling to fringing to serving!

Storing: Place cooked lobsters belly-up to retain juices. They'll keep in the fridge for up to 3 days.

STEP 3

Enjoy!

Time to savour your lobster - just like the locals do.

60 Pointe-du-Chêne Wharf Rd, Pointe-du-Chêne, NB E1A 0E1 | 1 (888) 894-2002



Thank you
for cruising
with us!

We'd love your feedback!



www.ShediacBayCruises.ca

Bouilli de Homard Traditionnel

Préparez votre homard en trois étapes simples

ÉTAPE 1 - FAITES BOUILLIR

- Dans une grande marmite, ajoutez assez d'eau pour couvrir les homards.
- Portez l'eau à ébullition.
- Ajoutez environ 100 ml de sel par gallon (3,8 L) d'eau utilisée.
- Plongez les homards dans l'eau bouillante. (Laissez les élastiques sur les pinces si vous n'utilisez pas de gants.)
- Attendez que l'eau rebouillisse avant de chronométrer.

GUIDE DES TEMPS DE CUISSON

POIDS DU HOMARD	POIDS MÉTRIQUE (kg)	TEMPS DE CUISSON
1 lb	0,25 kg	12 - 15min
1½ - 2 lb	0,45 - 0,91kg	15 - 20 min
2 - 4 lb	0,91 - 1,8 kg	20 - 25 min
4 - 6 lb	1,8 kg - 2,7kg	25 - 28 min
8 lb +	3,62 kg +	4 min/pound

Homards à carapace molle : réduire la cuisson de 2-3 min.

ÉTAPE 2 - BAIN FROID

- Plongez les homards bouillis dans de l'eau froide salée. Cela « frange » la chair, la décollant de la carapace pour une dégustation plus juteuse.
- Ajoutez des glaçons pour un meilleur frangeage.
- Laissez les homards dans l'eau froide pendant environ 10 minutes.

Bon à savoir : Utilisez une passoire pour passer de l'ébullition au service.

Conservation: Conservez les homards cuits, ventre en l'air, pour préserver les jus. Ils se conservent jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.

ÉTAPE 3

Bon appétit!

Savourez votre homard comme les locaux.

60 Pointe-du-Chêne Wharf Rd, Pointe-du-Chêne, NB E1A 0E1 | 1 (888) 894-2002



Merci d'avoir
navigué avec
nous !

Donnez-nous votre avis !



www.ShediacBayCruises.ca