Lobster roll ou guédille aux homards

FRUITS DE MER – RECETTES – REPAS – SANDWICHS

NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15-17 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 homard cuit et décortiqué (vous pouvez l'acheter cuit ou le cuire vous-même)
- 1/2 tomate, évidée et coupée en petits dés
- 1 filet d'huile d'olive
- ½ pomme verte, coupée en petits dés (vous pouvez mettre des pommes rouges sans problème)
- ½ avocat , coupé en petits dés
- Le jus d'un demi citron
- Beurre à l'ail du commerce ou maison,fondu
- 4 pains hot-dog (ou plus au besoin)
- 1 tasse de verdure, émincée. J'ai personnellement pris un mélange de laitue iceberg et céleri. Vous pourriez utiliser du céleri-rave, du chou ou pour une note plus amer, du fenouil.
- 1/3 à ½ tasse de mayonnaise selon votre goût
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 425 F.
2. Badigeonner les pains avec le beurre à l'ail.
3. Cuire au four jusqu'à qu'ils soient bien dorés (approximativement 7-10 minutes)
4. Pendant ce temps, couper le homard en gros morceaux.
5. Dans un bol, mélanger le reste des ingrédients avec le homard.
6. Déposer le tout dans les pains chauds et servir.