



Guedille au homard version 2.0 (lobster roll)

[FRUITS DE MER](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SALADES](#)



NOMBRE DE PORTION : 2-4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Guedille au homard :

- 1/2 branche de céleri, coupé en petits dés
- 2 c. table d'aneth fraîche, ciselé
- 3 c. table de mayonnaise
- La chair d'un homard moyen, haché grossièrement
- 1/2 à 1 c. thé vinaigre Alcide lactaire au goût d'érable
- Ciboulette, ciselée au goût
- Une pincée de sel
- Poivre
- Un peu de roquette
- 2 pains hot-dog du Farinographe (4 si ce sont des pains réguliers)
- Kimchi de daikon mauve , algues et gingembre de la Fermenterie du Père Canuel, au goût
- Oeufs de poisson (facultatif)

Salade de betteraves :

- 1 grosse poignée de roquette
- 12 tomates cerises, coupées en 4
- 1 betterave, pelée, cuite et coupée en cube
- 1/4 tasse de pistaches, concassées
- Quelques copeaux de cheddar vieilli l'Epave
- 1 filet d'huile de caméline biologique L'Ancestrale

- Poivre
- Sel de mer Saint-Laurent

Sauce aux pistache de la salade de betteraves :

- Jus 1/2 citron
- 1/3 tasse d'huile de caméline biologique L'Ancestrale
- 2/3 tasse de basilic frais
- 1/3 tasse de persil frais
- 1 gousse d'ail
- Eau au besoin
- Sel et poivre

Préparation

Guedille :

1. Dans un bol, mélanger le céleri, l'aneth, la mayonnaise, le homard, le vinaigre la ciboulette et le sel. Poivrer au goût
2. Ajuster au besoin.
3. Ouvrir les pains sur le long en portefeuille.
4. Déposer un peu de roquette dans le fond des pains.
5. Garnir avec le mélange au homard.
6. Ajouter un peu de kimchi et terminer avec des oeufs de poisson.
7. Déguster.

Salade :

1. Déposer de la roquette dans un plat de service.
2. Dans un bol, mélanger les tomates cerise, les morceaux de betterave. Déposer sur la roquette.
3. Parsemer de pistaches et de cheddar. Couler un filet d'huile de caméline.
4. Dans un mélangeur, réduire en purée les ingrédients de la sauce aux pistaches. Allonger avec un peu d'eau au besoin. Verser sur la salade.

5. Poivrer et saler.
6. Déguster.