

Portion : 4-6

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Degré de difficulté : moyen



Lobster roll ou guédille au homard

Ingrédients :

- 1 homard cuit et décortiqué (vous pouvez l'acheter cuit ou le cuire vous-même)
- 1 tomate, évidée
- 1 filet d'huile d'olive
- ½ pomme verte, coupée
- ½ avocat
- Le jus d'un citron
- ¼ tasse de beurre à l'ail
- 4 pains hot-dog (ou plus au besoin)
- 1 tasse de verdure, émincée. J'ai personnellement pris un mélange de laitue iceberg et céleri.
- ½ tasse de mayonnaise
- Sel et poivre

Marche à suivre :

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.

Source : <http://cinqfourchettes.com/2018/05/lobster-roll-ou-...ille-aux-homards.html>