



Lobster roll ou guédille au homard

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



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Garniture :

- 2 1/2 tasses de chair de homard
- 4 c. table de mayonnaise ou plus, pour plus d'onctuosité
- 1 c. table de ciboulette, ciselée
- 1 c. table de sariette fraîche, ciselée
- Un trait de jus de citron
- 1/2 c. table de moutarde de Dijon
- 1/2 branche de céleri, coupé en petits dés
- 1/2 pomme verte, coupée en petits dés (optionnel)
- Sel et poivre

Montage :

- Beurre régulier ou à l'ail, fondu
- 4 pains hot-dog
- Quelques feuilles de laitue Boston (optionnel)

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.