

## **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 tomate, évidée
- 1 filet d'huile d'olive
- ½ pomme verte, coupée (vous pouvez mettre des pommes rouges sans problème)
- ½ avocat (Ajouter une tomate pour remplacer l'avocat)
- Le jus d'un citron
- ¼ tasse de beurre à l'ail du commerce ou [maison](#)
- 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.
- ½ tasse de mayonnaise
- 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.