



5 15

Lobster rolls

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

2 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 476; protéines 22 g; matières grasses 31 g; glucides 26 g; fibres 2 g; fer 2 mg; calcium 186 mg; sodium 878 mg

La saison du homard arrive à grands pas, alors profitez-en au max grâce à cette recette classique de lobster rolls qui plaira à toute la famille!

Ingrédients



125 ml (1/2 tasse) de
mayonnaise



15 ml (1 c. à soupe) de
zestes de citron



2 branches de céleri
coupées en dés



350 g (environ 3/4 de lb)
de chair de homard



4 pains à hot-dog

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Prévoir aussi:

- 1/2 petit oignon rouge coupé en dés
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre ramolli

Facultatif:

- 30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette hachée
- 8 feuilles de laitue Boston

Préparation

- 1 Dans un bol, mélanger la mayonnaise avec les zestes de citron, le céleri, l'oignon rouge et, si désiré, la ciboulette. Saler et poivrer.
- 2 Ajouter la chair de homard et remuer.
- 3 Beurrer l'extérieur des pains.
- 4 Chauffer une poêle à feu doux-moyen. Faire dorer les pains de 1 à 2 minutes de chaque côté.
- 5 Si désiré, garnir les pains de laitue Boston. Garnir de préparation au homard.

Idee pour accompagner

Frites maison

Couper 4 pommes de terre à chair jaune en bâtonnets. Rincer sous l'eau froide. Égoutter et assécher sur un linge. Dans une friteuse ou dans une grande casserole, chauffer 2 litres (8 tasses) d'huile de canola jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 180 °C (350 °F) sur un thermomètre à cuisson. Si une casserole est utilisée, bien surveiller la cuisson pour éviter que l'huile ne surchauffe et ne s'enflamme. Faire frire quelques bâtonnets de pommes de terre à la fois de 2 à 3 minutes, sans laisser colorer. Égoutter sur du papier absorbant. Au moment de servir, faire frire les bâtonnets de pommes de terre de nouveau de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Saler et poivrer.