

Lobster Rolls de la Gaspésie (Guédilles aux homards)

- La meilleure recette de Lobster Rolls de la Gaspésie!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
10 MIN

TEMPS TOTAL
20 MIN

PORTIONS
8

Ingrédients (8 lobster rolls) :

- 2 homards de 1,25 lb
- Laitue romaine coupée
- 2 échalotes vertes coupées finement
- 1 piment fort coupé finement (ou de la sauce RedHot)
- 2 tomates épépinées et coupées en petits morceaux
- 1/2 tasse (125 ml) de **mayonnaise**
- Sel et poivre au goût
- 8 pains à hot-dogs
- Beurre

Préparation :

1. Faites cuire le homard dans l'eau bouillante salée pendant environ 8 minutes.
2. Décortiquer le homard et coupé le en petit morceau. Mettre dans un grand bol.
3. Dans le grand bol, ajouter les morceaux de laitue romaine, les échalotes, les tomates ainsi que le piment fort (ou de la sauce RedHot).
4. Ajouter la mayonnaise et bien mélanger.
5. Maintenant, bien beurrer vos pains à hot-dogs. Personnellement, je les beurre des deux côtés (en dedans et en dehors), mais certains me trouvent trop cochon.
6. Faites dorer vos pains bien beurrés dans une casserole.
7. Ajouter le mélange de homard dans les pains.

C'est délicieux, n'est-ce pas? 😊

Ce classique de la Gaspésie est un savant mélange entre la gastronomie et le fastfood. C'est une guédille au homard de grande classe que je vous propose aujourd'hui. Bon appétit!

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)