

# Lobster roll

Pain généreux à la fois moelleux et croustillant garni de morceaux de homard, de sauce Fred et de quelques branches de céleri citronné.



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pain Lobster roll et le lobster&fish. Laver et éplucher la branche de céleri avant de la couper en petits dés.

Emincer la ciboulette.

Faire fondre le beurre et ajouter quelques gouttes de citron vert.

Séparer à l'aide d'un couteau les pains roll des uns des autres, puis les trancher au milieu sur la longueur.

## Mise en oeuvre

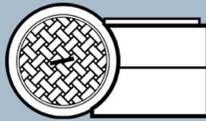
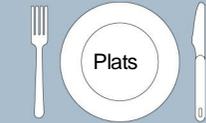
Badigeonner à l'aide d'un pinceau le beurre fondu sur les deux cotés mie du pain roll.

Puis sur une plancha chaude ou poêle, colorer chaque côté mie du pain roll.

L'ouvrir délicatement et ajouter :

- Un trait de sauce Fred's
- Le céleri branche en dés
- Le lobster&fish délicatement émietter
- La ciboulette
- Quelques gouttes de citron

Servir avec les chips Keogh's



Vapeur

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAIN LOBSTER ROLL 20 CM	7551	1 pces
DINER'S LOBSTER & FISH	7826	90 g
SAUCE FRED PICKLES ESTRAGON	7748	30 g
Céleri branche		10 g
Ciboulette		3 g
Beurre cru		15 g
Citron vert		0.2 pces