



Sans cuisson

Diner lobster roll

Pain brioché garni de chair de homard et de poissons, crudités



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pain lobster et la chair de lobster&fish.
Laver et préparer les feuilles de batavia.
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.
Laver et émincer le chou rouge.
Laver et couper en deux les tomates cerises.

Mise en oeuvre

Badigeonner à l'aide d'un pinceau le beurre fondu sur les deux côtés 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 au fond du pain
- La chair du lobster&fish délicatement émietter
- Les demi tomates cerises
- L'aneth fraîche
- Le chou rouge
- Les petites feuilles de batavia
Servir avec la sauce Fred et les frites.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAIN LOBSTER ROLL 20 CM	7551	1 pces
DINER'S LOBSTER & FISH	7826	80 g
SAUCE FRED PICKLES ESTRAGON	7748	30 g
Beurre cru		15 g
Frites		80 g
Citron vert		0.2 pces
Choux rouge		10 g
Batavia		10 g
Tomates cerises		30 g
Aneth		2 g