

Sandwich lobster guacamole

Entre deux tranches de pain toasté, du homard, du poisson et une sauce onctueuse au pickles et à l'estragon.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le lobster&fish
Laver et préparer le céleri branche, puis le couper en petits dés.
Laver et couper en deux les tomates cerises.

Mise en oeuvre

Toaster les tranches de pain de campagne, puis les couper en deux.
Sur les deux premières moitiés étaler la sauce Fred puis ajouter :
- Le lobster&Fish en séparant délicatement les morceaux.
- Le céleri branche
- Les tomates cerises
- L'aneth et la roquette
Refermer le sandwich avec les deux autres moitiés du pain.
Servir aussitôt avec les quartiers de citron.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
DINER'S LOBSTER & FISH	7826	100 g
SAUCE FRED PICKLES ESTRAGON	7748	30 g
Grande tranches pain de campagne		100 g
Citron jaune		0.2 pces
Roquette		10 g
Aneth		3 g
Tomates cerises		20 g
Céleri branche		20 g