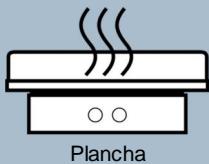


# Sandwich lobster guacamole



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