



Lobster rock n roll

Sandwich fraîcheur, pain brioché et toasté garni d'une préparation à base de chair de homard et de poisson, nappée de sauce Fred à l'estragon.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pain lobster brioché 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, enlever les fils du céleri et le ciseler en petits dés.
Laver et couper en quatre les tomates cerises et couper en quartiers le citron vert.

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 au fond du pain
- La chair du lobster&fish délicatement émiettée
- Le céleri
- Les demi tomates cerises
- L'aneth fraîche
- Les petites feuilles de batavia
- Le quartier de citron vert

Ajouter des petites touches de sauce Fred
Servir avec le reste de sauce Fred et les frites.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS ROCK & ROLL 16.5 CM	7693	1 pces
DINER'S LOBSTER & FISH	7826	70 g
SAUCE FRED PICKLES ESTRAGON	7748	30 g
Beurre cru		10 g
Céleri branche		10 g
Tomates cerises		20 g
Aneth		3 g
Batavia		10 g
Citron vert		0.2 pces
Frites		100 g