

Hot dog lobster & truffe

Pain roll toasté et garni d'une préparation festive à base de chair de homard et de poisson, nappée de sauce truffe.



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 roquette.

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 dés la tomate.

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 mayonnaise truffe au fond du pain
- La chair du lobster&fish délicatement émietter
- Les dés de tomate
- L'aneth fraîche
- Le chou rouge
- Les petites feuilles de roquette

Ajouter des petites touches de mayonnaise truffe.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAIN LOBSTER ROLL 20 CM	7551	1 pces
DINER'S LOBSTER & FISH	7826	80 g
MAYONNAISE A LA TRUFFE	7725	15 g
Beurre cru		15 g
Citron vert		0.1 pces
Tomates grappes		30 g
Roquette		10 g
Choux rouge		10 g
Aneth		2 g