Américain

F01646

Lobster roll avocat et crevettes

Pain Lobster avec crevettes, dés de pickles de cornichons, tranches d'avocat, grains de grenade.

Sandwich

Plancha



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le pain lobster et les lamelles d'avocat.
Laver et préparer la batavia.
Détacher les grains de grenade.
Couper en dés le pickle.
Faire fondre doucement le beurre fondu avec le jus du citron.

Mise en oeuvre

Trancher sur toute la longueur à l'aide d'un couteau à dents le dessus du pain lobster et jusqu'à environ la moitié de la hauteur, puis séparer les pains les uns des autres à l'aide du couteau.
Ajouter à l'aide d'un pinceau le beurre fondu sur les deux cotés mie.
Puis sur une plancha moyennement chaude toaster les deux cotés du pain lobster.
La chaleur va permettre au pain de s'ouvrir délicatement, puis le garnir :
- La sauce chipotle en premier.
- Puis la salade, les lamelles d'avocat.
- Les crevettes, la grenade, le pickle et les branches d'aneth.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAIN LOBSTER ROLL 20 CM ❄	7551	1 pces
CHIPOTLE CREAMY SAUCE	7937	30 g
PICKLED GHERKINS ENTIERS - Cornichons m	7996	20 g
TRANCHES D'AVOCAT ❄	7770	40 g
Crevettes 60/80		80 g
Citron jaune		0.2 pces
Grenade		10 g
Beurre cru		10 g
Batavia		20 g
Aneth		5 g

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr