

RECETTE

Sandwich au homard



Pour 4 portions:

- 4 baguettines Brioche Dorée
- 2 homards cuits
- 1 oignon haché
- 1 branche de céleri haché
- 6 c. à soupe Mayonnaise
- 1 c. à soupe Sauce Worcestershire
- 2 c. à soupe jus de citron
- 1 c. à soupe aneth finement haché
- 1 c. à soupe ciboulette
- 6 feuilles de laitue
- Sel et poivre

Préparation :

- Décortiquez les homards pour en extraire la chair. Coupez-la ensuite en morceaux.
- Préparez la sauce en mélangeant dans un bol la mayonnaise, la sauce Worcestershire, l'oignon, le céleri, le jus de citron et les herbes, salez et poivrez. Ajoutez les morceaux de homard.
- Coupez les baguettines en deux, déposez une feuille salade, garnissez avec le mélange au homard. Refermez les pains.
- Dégustez!

Astuce:

Nos baguettines sont vendus fraîches individuellement ou congelées en paquet de 4. Toujours pratique à avoir dans votre congélateur.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !