

Connecticut lobster roll

écrit par Pariseyn | 27 décembre 2016



Les américains ont deux sortes de sandwich au homard (le fameux « lobster roll ») : la version New Yorkaise, ou [Maine](#), ou encore New-England, servies froides avec de la mayonnaise et une version chaude, issue du Connecticut, que nous avons choisi de réaliser cette fois.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

350 g de homard cru décortiqué (Picard ou équivalent)

4 [pains à hot dog](#) ou 4 [pains New England](#)

50 g de beurre

Une échalote

Quelques brins de ciboulette

Sel, poivre

La recette est très simple.

Couper le homard en gros dés.

Eplucher et émincer l'échalote.

Faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter l'échalote. Cuire quelques minutes puis ajouter les morceaux de homard.

Cuire 4 à 5 minutes. Hors du feu, cisaillez de la ciboulette fraîche.

Saler, poivrer.

Faire toaster les pains coupés en deux sans séparer les deux

moitiés.

Garnir chaque sandwich avec la préparation au homard et déguster.