

Maine lobster roll

écrit par Pariseyn | 3 juin 2018



Après le [Connecticut lobster roll](#) servi chaud, voici une recette de sandwich froid au homard contenant relativement peu d'ingrédients. C'est la qualité de ces derniers qui fait toute la différence : un assemblage irrésistible au caractère luxueux et raffiné. Consommé sur toute la côte est des États-Unis (Maine, Nouvelle Angleterre, Rhode Island, etc...), ainsi qu'au Québec où une version proche se nomme « guédille », c'est un régal absolu, digne des meilleurs restaurants.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

450 g de chaire cuite de homard

125 g de mayonnaise

1 cuillère à soupe de jus de citron ou de lime

2 oignons nouveaux

1 branche de céleri

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

Quelques brins de ciboulette

Sel et poivre du moulin

Émincer la ciboulette et réserver.

Couper la chaire de homard en dés moyens.

Éplucher et émincer les oignons nouveaux.

Effiler la branche de céleri et l'émincer finement.

Dans un bol, mélanger la mayonnaise, les oignons, le céleri et

le jus de citron.

Saler, poivrer et rectifier l'assaisonnement.

Ajouter les dés de homard et bien mélanger. Réserver jusqu'à consommation.

Beurrer généreusement une poêle antiadhésive sur feu moyen et y faire dorer des deux cotés les pains à hot dog New England. Ajouter du beurre au fur et à mesure des besoins.

Garnir généreusement chaque sandwich de la salade de homard et parsemer de ciboulette.

Déguster aussitôt.

