

Croissandwich au homard

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
4	40 minutes	20-25 minutes
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS		
Déjeuner Brunch Dîner Souper Collations Amuse-bouche Dessert		



Recette créée par
Vincent Rodier, Chef Exécutif

/ Ingrédients



Croissant parfait
Quantité : 4

- 150 g de homard
- 50 g de mayonnaise
- 20 g de ciboulette
- 1 pamplemousse
- 1 orange
- 1 citron vert
- 100 g de céleri
- 100 g de carotte
- 5 g de piment

/ Préparation

Étape 1

Placer les croissants sur une plaque à cuisson couverte d'un papier parchemin, puis les laisser décongeler à température ambiante pendant 30 minutes.

Étape 2

Cuire les croissants pour 17 minutes à 180°C (350°F). Laisser refroidir.

Étape 3

Cuire le homard 8 minutes dans de l'eau bouillante salée, laisser refroidir et décortiquer le homard.

Étape 4

Couper le céleri et la carotte en dés, puis cuire 5 minutes avec l'huile d'olive. Tailler le pamplemousse et l'orange en quartier. Ciseler la ciboulette et couper finement le piment.

Étape 5

Mélanger le homard coupé en petits morceaux avec la mayonnaise, les légumes, la ciboulette, le piment et le jus de citron vert.

Étape 6

Tailler une ouverture sur le dessus des croissants, ajouter le mélange puis les quartier d'agrumes.

