

# LES LOBSTER ROLLS DE CYRIL LIGNAC (COMME à SEATTLE)

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/lobster-rolls-homard/>

Les Lobster Rolls de Seattle, des délicieux pains briochés garnis d'une sauce poisson et de homard, un plat Américain de gourmet, très chic !

Chef : Cyril Lignac

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Américaine

Plats : Plat Salé, Poisson,

## Ingrédients

### Pour 3 Lobster Rolls

\*homard

3 Queues de Homards

\*Sauce

1 Feuille de Laitue

62 grammes de Mayonnaise

62 grammes de Ketchup

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

de la Ciboulette

\*Assemblage

3 Pains à Lobster Rolls Pour la recette, voir ICI

6 Feuilles de Laitue

1 Avocat

1 Zeste de Citron Vert

1 pincée de Piment d'Espelette

### Pour 2 Lobster Rolls

\*homard

2 Queues de Homards

\*Sauce

0,6 Feuille de Laitue

41,3 grammes de Mayonnaise

## LES LOBSTER ROLLS DE CYRIL LIGNAC (COMME à SEATTLE)

41,3 grammes de Ketchup

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

de la Ciboulette

\*Assemblage

2 Pains à Lobster Rolls Pour la recette, voir ICI

4 Feuilles de Laitue

0,6 Avocat

0,6 Zeste de Citron Vert

1 pincée de Piment d'Espelette

### **Pour 4 Lobster Rolls**

\*homard

4 Queues de Homards

\*Sauce

1,3 Feuilles de Laitue

82,6 grammes de Mayonnaise

82,6 grammes de Ketchup

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

de la Ciboulette

\*Assemblage

4 Pains à Lobster Rolls Pour la recette, voir ICI

8 Feuilles de Laitue

1,3 Avocats

1,3 Zestes de Citron Vert

1 pincée de Piment d'Espelette

### **Pour 6 Lobster Rolls**

\*homard

6 Queues de Homards

\*Sauce

2 Feuilles de Laitue

124 grammes de Mayonnaise

124 grammes de Ketchup

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

de la Ciboulette

\*Assemblage

6 Pains à Lobster Rolls Pour la recette, voir ICI

12 Feuilles de Laitue

## LES LOBSTER ROLLS DE CYRIL LIGNAC (COMME à SEATTLE)

- 2 Avocats
- 2 Zestes de Citron Vert
- 1 pincée de Piment d'Espelette

### Instructions

#### Les pains à lobster rolls

1. Commencer par préparer les Pains à Lobster Rolls (3)
2. On en trouve parfois en supermarché, mais le plus simple et le meilleur, c'est de les faire soi-même : La recette est [ICI](#)

#### Les homards

3. Lignac prend des homards entiers, et prend la chair des queues et des pinces. Je prends des Queues de Homards (3) qui sont plus faciles à trouver. On en trouve même au rayon congelés
4. Faire bouillir une grande casserole d'eau, et préparer un grand bol avec de l'eau froide avec glaçons
5. Plonger les Queues de Homards (3) et cuire 2 minutes à 3 minutes
6. Les homards deviennent aussi rouges que moi sur une plage de Venice Beach en Août
7. Placer les homards cuits aussitôt dans le bol d'eau froide afin d'arrêter la cuisson net
8. Retirer la chair des carcasses. Pour cela, j'ouvre les homards avec une paire de ciseaux
9. Découper la chair
10. Dans une poêle, verser un petit filet d'huile
11. Faire griller les pains sur leur côté
12. Ouvrir les pains sans entailler totalement
13. Placer les Feuilles de Laitue (6). Lignac ne le fait pas, mais je le recommande : cela évite à la sauce de détremper les pains

#### La sauce cocktail

14. Dans un bol, verser la Mayonnaise (62 g) et le Ketchup (62 g), mélanger
15. Assaisonner avec le Sel (1 pincée) et le Poivre (1 pincée)
16. Ciseler finement la Ciboulette
17. Découper la Feuille de Laitue (1) (Lignac utilise de la "sucrine")
18. Mélanger avec la sauce
19. Garnir les pains
20. Découper de fines tranches d' Avocat (1)
21. Déposer sur les pains
22. Ajouter le Zeste de Citron Vert (1) et le Piment d'Espelette (1 pincée)