

# Pain fourré aux homards

- La meilleure recette facile de pains fourrés au homard!



PRÉPARATION  
15 MIN

CUISSON  
15 MIN

TEMPS TOTAL  
30 MIN

PORTIONS  
6

CALORIES  
977

## Ingrédients :

- 2 lb (906 g) de homard fraîchement bouilli
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- Le jus d'un quart de citron
- 1/2 branche de céleri haché
- 6 pains à hot dogs vapeur
- Sel et poivre

## Préparation :

1. Faites bouillir votre homard et sortir la viande. Hacher la viande et mettre dans un bol.
2. Ajouter les céleris, la mayonnaise, le jus de citron et assaisonner de sel et de poivre.
3. Mettre dans les pains à hot dogs.
4. Vous pouvez ajouter d'autres assaisonnements, au besoin 😊

“ *Voici une recette vraiment facile pour faire les fameuses guédilles aux homard :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)