

5 15

Lobster roll bacon et sriracha

PORTIONS

4 portion (8 lobster rolls)

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

Information nutritionnelle

Par portion (2 lobster rolls): calories 526; protéines 24 g; matières grasses 34 g; glucides 32 g; fibres 2 g; fer 3 mg; calcium 149 mg; sodium 914 mg



Savourez le [homard](#) comme jamais auparavant avec cette recette complètement folle de [lobster roll](#) bacon et sriracha.

Ingrédients

- 125 ml (1/2 tasse) de mayonnaise
- 5 ml (1 c. à thé) de sriracha
- 15 ml (1 c. à soupe) de zestes de citron
- 30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette hachée
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil haché
- sel au goût
- 250 g (environ 1/2 lb) de chair de homard
- 10 tranches de bacon précuit coupées en morceaux
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre ramolli
- 8 pains à hot-dog
- 4 feuilles de laitue romaine déchiquetées

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Dans un bol, mélanger la mayonnaise avec la sriracha, les zestes de citron, la ciboulette et le persil. Saler.
- 2 Ajouter la chair de homard et la moitié du bacon. Remuer.
- 3 Beurrer l'extérieur des pains à hot-dog. Chauffer une poêle à feu doux-moyen. Faire dorer les pains 30 secondes de chaque côté.
- 4 Garnir les pains de laitue et de préparation au homard. Garnir du reste des morceaux de bacon.