

metro



Petit pain au homard

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 5 Votes

2 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 0:15 TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 Jus d'une orange

Qté suff. mayonnaise

30 ml
(2 c. à
soupe) Crème 10%

Au goût estragon frais, haché

1 Homard, cuit, décortiqué

1 Pain baguette ciabatta

Préparation

Dans une casserole, faire chauffer le jus d'orange jusqu'à l'obtention d'un sirop.

Dans un bol, mélanger le sirop d'orange à la mayonnaise.

Ajouter un peu de crème et l'estragon.

Couper en morceaux la chair du homard et mélanger à la sauce.

Trancher la baguette Ciabatta et faire légèrement griller des deux côtés.

Garnir le pain de chair de homard dans la sauce. Refermer le sandwich.

Source : Metro

Accords vins et mets



Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur p  le, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur p  le, leurs arômes simples de fruits ainsi que par

la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Saveur légère et rafraîchissante

Appréciée pour sa faculté à éteindre la soif.

Une bière au corps léger avec une faible amertume dont le goût sucré du malt est peu prononcé et la finale sèche.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
