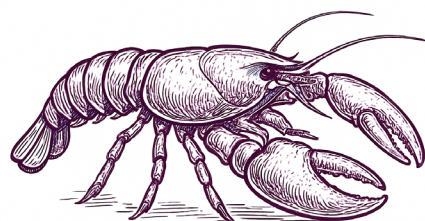




## LOBSTER ROLL DE « HAUTE VOLÉE » !



*La street food est en effervescence et des compositions de toutes sortes voient le jour. Celle-ci est l'une des plus chics.*

*Je ne me souviens plus où j'ai mangé mon premier Lobster, mais je me souviens de l'émotion.*

*En France, cette recette doit ses lettres de noblesse au Chef Moise Sfez, dont les créations ont été récompensées aux Championnats du monde du lobster roll aux Etats-Unis, patrie de naissance de ce délicieux sandwich.*



### STÉPHANE CHICHERI

Stéphane CHICHERI, Chef Exécutif de Sodexo Live!, vient de l'univers des traiteurs parisiens. Il a notamment dirigé l'Ecole des Arts Culinaires de Lenôtre pendant plusieurs années avant de prendre la tête du pôle culinaire de Sodexo Live! en 2022.

S'il se définit lui-même comme "le plus pâtissier des cuisiniers", Stéphane est avant tout un amoureux des beaux produits, sucrés comme salés, qu'il met en scène dans une cuisine généreuse et épicurienne.

# LOBSTER ROLL DE « HAUTE VOLÉE » !

**POUR 4 PERSONNES**



## INGRÉDIENTS

- 4 pains briochés ou viennois type panko
- 40 gr de beurre clarifié
- 1 homard de 600 g
- Sel, piment d'Espelette

### Mayonnaise

- 1 jaune d'œuf
- 15 g de moutarde douce
- 15 ml de sauce gingembre Gimber
- 200 ml d'huile de pépin de raisin
- 1 jus de citron vert

### Assemblage

- Pousses de moutarde
- 1 pomme verte type Granny Smith
- 1 citron vert
- Ciboulette



## MISE EN PLACE

1. Cuire le homard dans une eau bouillante fortement salée pendant 15 à 20 minutes.
2. Le laisser refroidir, puis le décortiquer.
3. Assaisonner les chairs avec du sel et du piment d'Espelette, puis réserver.
4. Préparer la mayonnaise : mélanger le jaune d'œuf et la moutarde, monter progressivement à l'huile, puis terminer avec un trait de jus de citron vert et la sauce gingembre. Réserver.
5. Badigeonner les pains de beurre clarifié, puis les toaster entièrement.
6. Rincer les pousses de moutarde, couper une demi-pomme en julienne et ciseler finement la ciboulette.



## MONTAGE

1. Ouvrir les pains sur le dessus et y déposer une partie de la mayonnaise.
2. Ajouter les chairs de homard, assaisonner avec le reste de la mayonnaise.
3. Finir en parsemant les pousses de moutarde, la julienne de pomme, le zeste de citron vert, puis la ciboulette.



## DÉGUSTATION

Le pain doit être encore chaud, croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Le homard doit rester frais, sans être glacé.