



PITTMAN
INSPIRE

SINCE 1990
PITTMAN
SEAFOODS



FROM PREMIUM FRESH
TO PREMIUM FROZEN



Lobster Rolls

PRÉPARATION

(pour toutes les recettes)

1. Cuisson des brioches

Badigeonnez l'intérieur des brioches avec un peu de beurre fondu. Faites dorer l'intérieur des brioches sur la plaque jusqu'à obtenir une légère croûte croustillante. Veillez à ne pas trop les faire cuire.

2. Préparation de la salade de homard

Faites fondre le beurre à feu doux. Réchauffez la chair de homard à basse température (sans ébullition) dans le beurre. Veillez à ce que la chair reste tendre et ne soit pas trop cuite. Laissez refroidir et assaisonnez de lemon pepper et de sel selon goût. Découpez la chair de homard refroidie en morceaux plus petits.

3. Choisissez votre variante :

BRIOCHE LOBSTER ROLL "Garden Style"

Faites revenir brièvement les légumes taillés en brunoise. Incorporez-les à la chair de homard et ajoutez la mayonnaise et la crème aigre. Terminez avec le zeste de citron et le mélange d'épices seafood.

BRIOCHE LOBSTER ROLL "Classic New England"

Mélangez la chair de homard avec la mayonnaise, la crème aigre, le céleri finement émincé et l'échalote finement hachée. Terminez avec le zeste de citron et le mélange d'épices seafood au safran.

BRIOCHE LOBSTER ROLL "Tartare Style"

Mélangez la chair de homard avec la mayonnaise, la crème aigre et les herbes vertes. Terminez avec le zeste de citron.

3. Dressage

Badigeonnez les brioches avec du beurre fondu et faites-les griller brièvement. Garnissez-les ensuite délicatement avec la salade de homard et disposez-les sur un plateau. Servez avec des quartiers de citron et terminez avec un supplément de mélange d'épices seafood au safran et d'oignon de printemps ou de ciboulette finement émincés.

INGRÉDIENTS

(pour toutes les recettes)

~~ pour 4-6 personnes ~~

4-6 brioches à hot-dog

Lobster Salad

- ~ ± 500 g de chair de homard Pittman (cuit), décongelée
- ~ 50 g de beurre
- ~ 100 g de mayonnaise
- ~ 1 à 2 c.s. de crème aigre (40%) selon goût
- ~ épices lemon pepper
- ~ sel de mer fin
- ~ zeste d'½ citron
- ~ ± 100 g de beurre fondu pour badigeonner les brioches

Garniture (pour toutes les recettes)

- ~ mélange d'épices seafood au safran
- ~ quartiers de citron
- ~ Oignons de printemps ou ciboulette finement émincés

Ingrédients supplémentaires "Garden style"

- ~ 150 g de légumes (carotte, poireau, oignon) taillés en brunoise très fine

Ingrédients supplémentaires "New England"

- ~ 100 g de céleri vert, finement émincé
- ~ 50 g d'échalotes, finement émincées

Ingrédients supplémentaires "Tartare"

- ~ 50-100 g d'herbes vertes finement hachées (persil, ciboulette, estragon)

Allergènes

Gluten, lactose, crustacés, œuf, moutarde



Vous voulez en savoir plus
sur Pittman Seafoods ?

