



Recette réalisée par  
**CHRISTOPHE ADAM**  
Chef et Directeur Général  
de L'Eclair de Génie Café et du Dépôt Légal

# LOBSTER ROLL

à fabriquer et à manger en un éclair

## Recette pour 1 portion

- 1 pain brioché rool bread shop
- 50g de homard cuit
- 25g de salade composée
- 2g d'aneth
- 2g de ciboulette
- Grains de citron caviar
- $\frac{1}{4}$  de jus de citron vert
- $\frac{1}{4}$  de pomme granny smith
- Mayonnaise
- Pensées comestibles

## Préparation :

Couper la pomme granny smith en fins batonnets.  
Mélanger la chair de homard avec la mayonnaise, la pomme, le sel, le poivre et le jus de citron vert.  
Couper la salade composée finement.

## Montage et finitions :

Toaster le pain brioche. Ajouter la salade dans le fond.  
Garnir le pain du mélange de homard-mayonnaise sur le dessus.  
Ajouter quelques grains de citron caviar, l'aneth et la ciboulette ciselée.  
Terminer avec les fleurs de pensée comestibles.