

Sandwich homard à la mangue, avocat, sauce cocktail, salade aux pépins de grenade

Recette pour 4

Description

Pain d'origine libanaise et syrienne, souvent comparé à une pâte à pizza ou focaccia, accompagnant le homard, la mayonnaise, l'avocat, la mangue et le poivron rouge qui composeront votre sandwich.

Ingrédients

Garnitures

- 2 Unité(s) Pain manakish
- 8 Pincée(s) Homard
- 2 Unité(s) Mangue jaune
- 2 Unité(s) Avocat
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 2 Unité(s) Échalote française

- Sel et poivre

Mayonnaise

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 0.50 Cuil. à thé Vinaigre balsamique blanc
- 200 Ml Huile végétale

- Sel et poivre

Sauce cocktail

- 250 Ml Mayonnaise
- 100 Ml Ketchup
- 5 Ml Cognac
- 10 Ml Sauce worcestershire
- 1 Cuil. à thé Tabasco

- Sel et poivre

Salade

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre de xérès
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 Unité(s) Pomme-grenade

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Dressage

Coupez les pains Manakish en deux dans le sens de l'équateur et passez-les au four 5 min avec un peu d'huile d'olive. Sur la base de votre pain, déposez les juliennes de légumes et le homard, refermez avec le chapeau de votre pain et coupez-le en deux. Servez avec la salade sur le côté.

Salade de grenade

Mélangez tous les ingrédients ensemble.

Garnitures du sandwich

Mélangez les pinces décortiquées avec les échalotes françaises et la sauce cocktail.

Sauce cocktail

Mélangez tous les ingrédients ensemble.

Mayonnaise

Dans un bol, déposez le jaune d'oeuf avec la moutarde de Dijon. Fouettez le mélange tout en incorporant l'huile végétale en filet jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise ferme puis ajoutez le vinaigre. Salez, poivrez selon votre goût.

Mise en place

Décortiquez les pinces de homard. Taillez la mangue, l'avocat et le poivron en julienne. Ciselez l'échalote française, clarifiez l'oeuf pour la mayonnaise. Épépinez les grenades.

Bon appétit!