

LOBSTER ROLL VEGGIE

Les produits Florette



Sucrine
500g Florette



Pickles de crudités
360g Florette



Radis rondelles
500g Florette



Oignon rouge ring
250g Florette

Ingrédients

- Sucrine Florette 500g
- 2 sachets Pickles de crudités Florette 360g, utiliser 500g
- Radis rondelles Florette 500g, utiliser 250 g
- Oignon rouge ring Florette 250g
- Pain de type brioche en tranche très épaisse 10 pièces
- Avocat 5 pièces
- Haricots mungo 250g
- Oignons crispy 100g
- Coriandre
- Citron vert 1 pièce
- Mayonnaise 500g
- Sauce siracha 25g
- Pulpe d'ail 10g
- Huile d'olive PM
- Sel, poivre du moulin



Plat principal



10 pièces



25 min

Les étapes de la préparation

1/ Toaster les tranches de brioche, les ouvrir en 2 sans les couper jusqu'au bout.

2/ Préparer la sauce: mélanger la mayonnaise avec la sauce siracha, le jus de citron vert et la pulpe d'ail. Rectifier l'assaisonnement, si besoin.

3/ Montage du sandwich: tartiner la brioche avec la sambal mayonnaise. Garnir avec 3 feuilles de sucrine, quelques lamelles d'avocats, répartir des rondelles de radis, quelques rondelles d'oignons rouges, le pickles de crudités

4/ Terminer avec quelques pousses de haricots mungo, une pincée d'oignons crispy et des feuilles de coriandre



Astuce du chef !

Pour une petite touche gourmande supplémentaire vous pouvez ajouter un peu de pomme granny râpée.