Guédilles de homard et mayonnaise à l’avocat relevée

4 portions

Ingrédients

Mayonnaise à l’avocat

1 avocat bien mûr, coupé en dés grossiers
½ tasse (125 g) de mayonnaise (ou yogourt nature)
¼ tasse (25 g) de coriandre hachée
1 gousse d’ail haché (environ 1 c. à thé)
2 c. à soupe (30 ml) de jus de lime
1 c. à soupe (15 g) de sauce piquante (au goût, style tabasco)

Guédille au homard (pour 4 guédilles)

2 tasses (500 g) de chair de homard (cuite et décortiquée)
⅔ tasses (150 g) de mayonnaise à l’avocat
½ tasse (75 g) de maïs en grain
2 avocats coupés en fines tranches
½ tasse (75 g) d’oignons rouges hachés
4 pains briochés style Hot-dog
Mélange de mesclun
⅓ tasse (76 g) de beurre salé
Sauce piquante au goût
Coriandre hachée au goût

Préparation

1. Mayonnaise à l’avocat : Placez tous les ingrédients dans un pot Mason. Mixez à l'aide d'un pied mélangeur jusqu'à

Pierre-Emmanuel Desrosiers, Chef, basé en Gaspésie, Québec, CA

Pierre-Emmanuel Desrosiers, chef formé à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), est le visionnaire derrière Le Shack à Guédille, un restaurant populaire en

Guédilles de homard et mayonnaise à l’avocat relevée

obtenir une texture lisse et homogène, sans grumeaux. Ajustez l'assaisonnement au besoin.

2. Faire fondre le beurre dans une petite casserole à feu doux.
3. Hacher grossièrement la chair de homard.
4. Pocher la chair de homard dans le beurre fondu pendant 5 minutes, puis l’égoutter. Conserver le beurre fondu!
5. Mélanger la chair de homard avec la mayonnaise à l’avocat, le maïs, l’oignon rouge, la sauce piquante et la coriandre. Ajuster l'assaisonnement au besoin.
6. Badigeonner les pains briochés avec le beurre fondu, puis les faire dorer de chaque côté dans une poêle chaude.
7. Garnir les pains briochés avec un peu de mesclun, le mélange de homard et quelques tranches d’avocat. Ajouter de la coriandre et un filet de sauce piquante selon vos goûts.

Gaspésie et au Bas-Saint-Laurent. Réputé pour sublimer les fruits de mer, il incarne l'esprit culinaire des Canadiens vivant près du littoral, alliant des ingrédients locaux frais à une touche créative pour célébrer l'héritage maritime de la région.