

Lobster roll à l'avocat



Ingrédients

- La chair de 2 homards cuits de 1,5 lb, en cubes
- 2 oignons verts, en rondelles
- 1 branche de céleri, en dés
- 10 ml (2 c. à thé) d'aneth frais, haché
- Le jus d'un $\frac{1}{4}$ de citron
- 45 ml (3 c. à soupe) de mayonnaise maison (ou du commerce)
- La chair d'un avocat, en cubes
- 4 pains à hot-dog, grillés

4 portions

Préparation

1. Dans un bol, mélanger la chair de homard avec les oignons verts, le céleri, l'aneth, le jus de citron, la mayonnaise et les cubes d'avocat.
2. Garnir les pains à hot-dog du mélange et servir.