

17 juin 2008

Avocado lobster bagel
- **Bagel au homard et à l'avocat** -



(par personne)

1 petite queue de homard
Huile d'olive
Jus et zeste d'1/2 citron vert
Cumin
Graines de fenouil
Poivre
Fleur de sel
1 bagel
1/2 avocat
Mayonnaise

Coupez la queue de homard en deux. Enduisez sa chair d'huile d'olive. Arrosez de jus de citron vert. Saupoudrez d'un peu de cumin, du zeste et de graines de fenouil. Poivrez et salez.

Faites griller sur le barbecue, 5 minutes carapace posée contre la grille puis retournez et poursuivez la cuisson 5 minutes.

Décortiquez le homard et coupez-le en morceaux pas trop gros.

Coupez l'avocat en tranches et arrosez-les de jus de citron vert.

Coupez le bagel en deux et tartinez chaque moitié d'un peu de mayonnaise. Déposez des tranches d'avocat puis disposez le homard, ajoutez un tout petit peu de mayonnaise et recouvrez de l'autre moitié de bagel.