



## Banh au homard

Temps de préparation : 5 minutes

Niveau : facile

### Ingrédients pour 2 personnes :

2 queues de homard Escal  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
4 tiges de coriandre  
1 mini concombre  
2 feuilles de salade  
2 petites baguettes  
4 cornichons  
Piment frais



### Pour la mayonnaise au citron vert :

50 g de mayonnaise  
1 cuillère à café de sauce de poisson  
1 citron vert râpé

### Préparation :

Pour 2 banh au homard :

1. Mélanger la mayonnaise avec le zeste de citron vert et la sauce de poisson. Hacher grossièrement la coriandre, y compris les tiges.
2. Décongeler les queues de homard selon les instructions figurant sur l'emballage et les couper, puis les faire revenir des deux côtés dans une poêle avec un peu d'huile.
3. Retirer la chair de la coquille à l'aide d'une cuillère à café.
4. Couper les baguettes en deux. Garnir chaque baguette d'une feuille de salade, de concombre, de cornichons et badigeonner de mayonnaise selon votre goût.
5. Placer les queues de homard poêlées sur le dessus. Pour un plat plus épicé, ajouter quelques rondelles de piment frais.