

Crevette de Matane façon guédille |

Recette pour 12 Tapas

Description

Une salade crémeuse et épicée de crevettes de Matane servit dans un petit pain frais du jour!

L'astuce du chef

Faites attention à ne pas mettre la salade de crevettes dans vos pains trop à l'avance.

Ingrédients

Salade de crevette

- 600 Gr Crevettes de matane
- 3 Unité(s) Concombre libanais
- 4 Unité(s) Oignon vert
- 2 Branche(s) Céleri
- 1 Cuil. à soupe Sauce sriracha
- 125 Ml Mayonnaise
- 1 Unité(s) Citron
- 1 Cuil. à soupe Moutarde à l'ancienne

- Beurre
- Sel et poivre

Pain

- 12 Petit(e)(s) Ciabatta

- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Taillez en petits dés le concombre et le céleri. Hachez l'oignon vert.

Pressez et zester le citron.

Ouvrez les pains en deux et beurrer l'intérieur.

Salade de crevette

Dans un cul-de-poule, mélangez tout les ingrédients de la salade de crevettes. Assaisonnez au besoin et conserver au frais.

Finition et montage

Passez les pains au four 4-5 minutes, puis remplissez généreusement avec le mélange de crevette. Servez immédiatement.

Bon appétit!