



Guédilles au homard et crevettes nordiques

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

Les touristes vous le confirmeront: tous les restos et cantines de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine prétendent servir «la» meilleure guédille au homard. Voici une version sans prétention inspirée de ces deux belles régions. À déguster avec des croustilles ou des frites maison: un vrai régal!

Ingrédients

- 125 ml (1/2 tasse) de mayonnaise
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- 30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette hachée
- 30 ml (2 c. à soupe) d'aneth haché
- sel au goût
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sauce Worcestershire
- 1 branche de céleri coupée en dés
- 2 oignons verts émincés
- 250 ml (1 tasse) de homard cuit et coupé en morceaux
- 250 ml (1 tasse) de crevettes nordiques
- 4 pains à hot dog
- 4 feuilles de laitue (facultatif)
- poivre du moulin au goût

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Dans un bol, mélanger la mayonnaise avec le jus de citron et les fines herbes. Saler et incorporer la sauce Worcestershire.
- 2 Dans le bol, ajouter les dés de céleri, les oignons verts, la chair de homard et les crevettes nordiques. Remuer.
- 3 Si désiré, garnir chacun des pains d'une feuille de laitue. Répartir la préparation aux fruits de mer dans les pains. Poivrer.