

Guédilles aux crevettes

- Les délicieuses guédilles aux crevettes à la québécoise (un vrai délice!)



Ingrédients :

- 1 lb (0.49 kg) de crevettes de taille moyenne, équeutée et non-cuite
- 1 branche de céleri coupé en dés
- 1 oignon vert coupé finement
- 1/4 de tasse (65 ml) de **mayonnaise**
- 2 cuillères à thé de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de ciboulettes coupées finement
- 2 cuillères à soupe d'aneth coupé finement
- Sel et poivre
- 4 pains à hot-dogs
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 tasse (250 ml) de laitue iceberg coupée

Préparation :

1. Remplissez un chaudron d'eau et de sel et portez à ébullition. Ajouter les crevettes et faire cuire pendant 2 minutes. Égouttez et passer à l'eau froide pour arrêter la cuisson.
2. Couper en morceau de 1/2 pouce et transférer dans un bol.
3. Ajouter les céleris et les oignons verts.
4. Dans un petit bol, mélanger la mayonnaise, le jus de citron, la ciboulette et l'aneth. Ajouter avec les crevettes.
5. Ajouter la laitue.

6. Assaisonner de sel et de poivre.
7. Beurrez les pains à hot-dogs des deux côtés et faites rôtir dans une casserole à feu moyen.
8. Remplir les pains à hot-dogs.
9. Servir!

“

C'est une de mes recettes préférées... à mi-chemin entre le fast-food et le vraiment très bon! C'est plus facile de trouver des crevettes que du homard frais à ce temps-ci de l'année :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)