

## Guédilles aux crevettes nordiques

Recette créée par Nick Hodges

Présentée par



Type: entrée

Budget: moyen

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 4 minutes

Portions: 6

Ingrédients:

- 400 g (14 oz) de crevettes nordiques, surgelées, décongelées et égouttées
- 3 tiges de céleri, coupées en dés
- 5 oignons verts, émincés
- 60 ml (¼ tasse) de mayonnaise
- 15 ml (1 c. à soupe) d'assaisonnement *Old Bay*
- 2.5 ml (½ c. à thé) de sel
- 2.5 ml (½ c. à thé) de poivre
- 6 pains à hot-dogs, coupés en demies et tartinés de beurre
- 6 grandes feuilles de laitue frisée de la Californie, coupées en demies

Préparation:

1. Dans un grand bol, mélanger les crevettes, le céleri, les oignons verts, la mayonnaise et les assaisonnements. Réserver.
2. Dans un poêlon à feu vif, faire griller les pains à hot-dog 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
3. Garnir chaque pain d'une feuille de laitue puis ajouter la salade de crevettes à l'intérieur. Servir immédiatement.