

## Guédille aux crevettes nordiques

Pour 4 personnes

400 g de crevettes nordiques  
½ tasse de mayonnaise  
½ tasse de yogourt nature  
1 branche de céleri, en petits dés  
Jus de 1 lime  
1 à 2 oignons verts, partie blanche  
seulement, hachés finement  
½ c. à thé de cumin moulu  
½ c. à thé de paprika  
1 pincée de piment de Cayenne  
2 œufs cuits durs, écrasés grossièrement  
à la fourchette  
4 pains à hot-dog briochés, grillés  
Sel de mer et poivre du moulin

Mélanger les crevettes, la mayonnaise, le yogourt nature, le céleri, le jus de lime, les oignons, les épices et les œufs dans un bol.

Saler et poivrer.

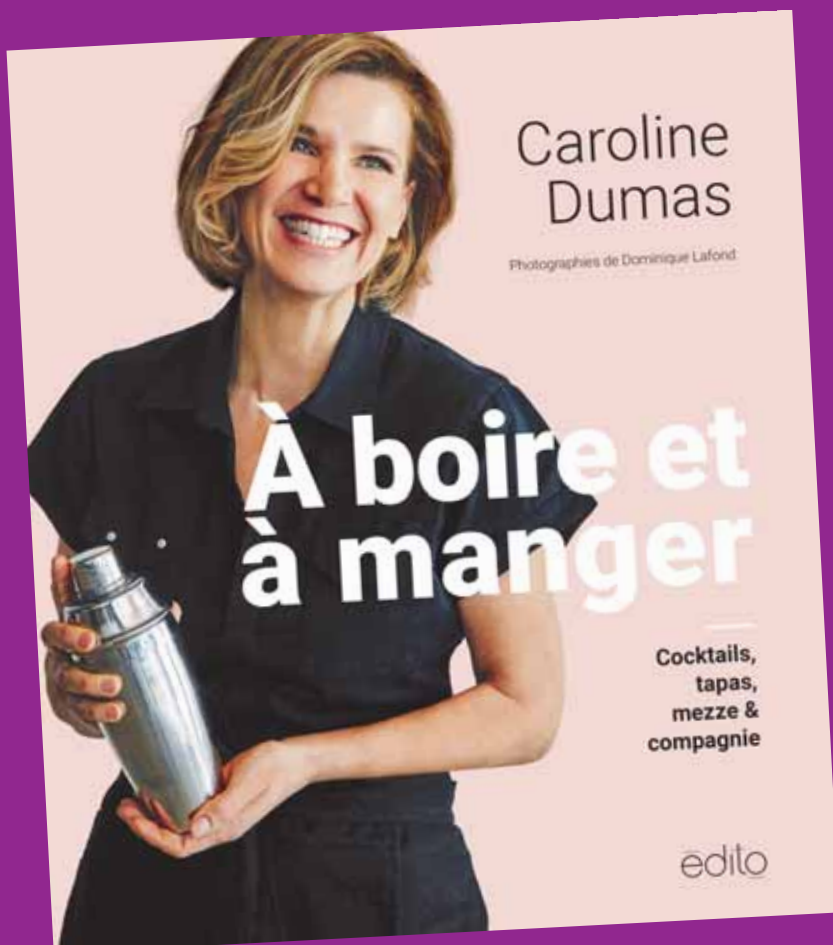
Garnir les petits pains de l'appareil aux crevettes.

Variante au cari

Aromatiser l'appareil avec 1 c. à thé de cari et 1 pincée de curcuma.

NOTE

Vous pouvez remplacer les épices par 1 c. à thé de sambal oezlek.



Cette recette est tirée du superbe livre À boire et à manger de Caroline Dumas, publié chez Édito.