



# CREVETTES POPCORN ET SALADE HACHÉE

avec sauce cocktail maison

PRONTO



## BONJOUR

### CREVETTES

Nos crevettes proviennent toujours de source durable afin de préserver la santé de nos océans.

TEMPS: 30 MIN



Crevettes



Assaisonnement  
cajun



Chapelure panko



Mayonnaise



Mélange  
printanier



Sauce  
Worcestershire



Sauce au  
chili doux



Ketchup



Ail



Tomate Roma



Mini concombre



Vinaigre de  
vin blanc



Baguette



## SORTEZ

- Bol moyen
- Essuie-tout
- Plaques à cuisson (2)
- Grand bol
- Papier parchemin
- Presse-ail
- Petit bol
- Assiette creuse
- Cuillères à mesurer
- Fouet
- Passoire
- Sel et poivre
- Sucre (1 c. à thé | 2 c. à thé)
- Huile d'olive ou de canola

## INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Crevettes 10 285 g | 570 g
- Assaisonnement cajun 9 1 c. à table | 2 c. à table
- Chapelure panko 1 ½ tasse | 1 tasse
- Mayonnaise 3,6,9 ¼ tasse | ½ tasse
- Mélange printanier 113 g | 227 g
- Sauce Worcestershire 0 1 c. à table | 2 c. à table
- Sauce au chili doux 🌶️ 2 c. à thé | 4 c. à thé
- Ketchup 1 c. à table | 2 c. à table
- Ail 3 g | 6 g
- Tomate Roma 80 g | 160 g
- Mini concombre 66 g | 132 g
- Vinaigre de vin blanc 9 1 c. à table | 2 c. à table
- Baguette 1 1 | 2

## ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Fish/Poisson
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

\*Wash and dry all produce.

\*\*Cook to a min. internal temp. of 74° C/165° F.

## BON DÉPART



Préchauffer le four à **450° F** (pour cuire les crevettes). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température! À l'étape 4, ajouter (dbl pour 4 pers) **¼ c. à thé** pour un goût doux, **½ c. à thé** pour un goût moyen et **1 c. à thé** pour un goût relevé!



**1 PRÉPARATION**  
**Laver et sécher tous les aliments.\***  
Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Couper le **concombre** en deux sur la longueur, puis en demilunes de 1,25 cm (½ po). À l'aide d'une passoire, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.



**4 PRÉPARER LA SAUCE ET GRILLER LES CROÛTONS**  
Entre-temps, couper la **baguette** en cubes de 1,25 cm (½ po). Sur une autre plaque à cuisson, arroser la **baguette** de **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). **Saler et poivrer**. Rôtir sur la grille du **haut**, en remuant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elle soit dorée, de 2 à 4 min. (**ASTUCE:** attention de ne pas la brûler!) Dans un petit bol, mélanger le **ketchup**, la **sauce au chili doux**, la **sauce Worcestershire** et **¼ c. à thé d'ail** (doubler pour 4 pers). (**NOTE:** se référer à la section Bon départ pour la quantité d'ail.) Réserver.



**2 PANER LES CREVETTES**  
Dans un grand bol, mélanger les **crevettes**, **3 c. à table** de **mayo** (doubler pour 4 pers) et **la moitié** de l'**assaisonnement cajun**. **Saler et poivrer**. Dans une assiette creuse, combiner la **panko** et **le reste** de l'**assaisonnement cajun**. **Quatre** à la fois, enrober les **crevettes** de **panko**, puis les disposer sur une plaque à cuisson. Répéter jusqu'à ce que toutes les **crevettes** soient enrobées.



**5 PRÉPARER LA SALADE**  
Dans un bol moyen, fouetter **le reste** de la **mayo**, **1 c. à table** de **vinaigre** (doubler pour 4 pers), **1 c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers) et **2 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). **Saler et poivrer**. Ajouter les **tomates**, les **concombres**, le **mélange printanier** et les **croûtons**. Bien mélanger.



**3 CUIRE LES CREVETTES**  
Arroser les **crevettes** de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). Cuire au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites et brun doré, de 14 à 15 min. (**ASTUCE:** cuire à une température interne minimale de 74° C/165° F.\*\*)



**6 FINIR ET SERVIR**  
Répartir les **crevettes popcorn** et la **salade hachée** dans les assiettes. Servir avec la **sauce** comme trempette. (**NOTE:** les crevettes seront très chaudes! Les laisser refroidir quelques instants avant de manger.)

## AIGRE-DOUCE!

Vous savez maintenant faire notre délicieuse sauce cocktail aigre-douce!