

Guédilles aux crevettes façon Nouvelle-Angleterre

avec salade aux pommes

Familiale

Rapido

25 minutes



Crevettes



Petits pains artisan



Céleri



Aneth



Moutarde de Dijon



Mayonnaise



Citron



Pomme Gala



Mélange printanier



Poivre au citron

BONJOUR ANETH

Cette délicate herbe est de la même famille que le persil et le céleri!

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'aneth à l'étape 5 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : 1 c. à thé
- Moyen : 2 c. à thé
- Intense : 1 c. à soupe

Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, casserole moyenne, 2 grands bols, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, zesteur, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Petits pains artisan	2	4
Céleri	3	6
Aneth	7 g	7 g
Moutarde de Dijon	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Citron	1	1
Pomme Gala	1	2
Mélange printanier	56 g	113 g
Poivre au citron	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant #LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparer

Dans une casserole moyenne, ajouter **6 tasses d'eau**, la **moitié du poivre au citron** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'eau bouille, couper le **céleri** en deux sur la longueur, puis en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Hacher finement l'**aneth**. Zester, puis presser la **moitié du citron**. Couper le **reste du citron** en quartiers. Évider la **pomme**, puis la couper en tranches de 0,5 cm (¼ po). Égoutter et rincer les **crevettes** dans un tamis.



Saisir les petits pains

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu élevé. En attendant que la poêle chauffe, séparer les **petits pains** sur la longueur, en laissant leur centre intact. Ouvrir les **petits pains** comme un livre. Étendre **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) sur chaque côté. Déposer délicatement les **petits pains** dans la poêle chaude, côté coupé vers le bas. (REMARQUE : Ne pas surcharger la poêle; saisir les petits pains un à la fois, au besoin.) Saisir, en pressant doucement sur chaque pain, jusqu'à ce que les **petits pains** soient dorés, de 2 à 4 minutes.



Faire cuire les crevettes

Lorsque l'**eau** bouillira, ajouter les **crevettes** et faire cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent roses, de 1 à 2 minutes**. Égoutter les **crevettes** à l'aide d'un tamis propre, puis les rincer à l'eau froide, jusqu'à ce qu'elles refroidissent. (CONSEIL : Plonger les crevettes dans de l'eau glacée pour des résultats plus rapides.) Sécher les **crevettes** avec un essuie-tout, puis les couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).



Préparer la garniture

Pendant que les **petits pains** cuisent, ajouter les **crevettes**, le **céleri**, la **mayonnaise**, la **moutarde de Dijon**, le **zeste de citron**, **1 c. à thé d'aneth**, **¼ c. à thé de sucre** et **½ c. à thé de jus de citron** (doubler les quantités pour 4 personnes) dans un autre grand bol. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'aneth.) **Saler** et saupoudrer du **reste du poivre au citron**. Bien mélanger.



Préparer la vinaigrette

Pendant que les **crevettes** cuisent, fouetter dans un grand bol **½ c. à soupe de jus de citron**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 ½ c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**.



Terminer et servir

Ajouter les **pommes** et le **mélange printanier** dans le bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger. Répartir la **salade** dans les assiettes. Remplir les **petits pains** de **garniture aux crevettes** et servir en accompagnement. Parsemer du **reste de l'aneth**, au goût. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le repas est prêt!