

# Guédilles aux crevettes façon Nouvelle-Angleterre avec salade aux pommes

Familiale

Épicée (au goût)

30 minutes



Crevette



Pain à sous-marin



Céleri



Aneth



Moutarde de Dijon



Mayonnaise



Citron



Pomme Gala



Mélange printanier



Poivre au citron



Poudre d'ail

**BONJOUR ANETH**

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

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Retirer du frigo 2 c. à soupe de beurre (doubler la qté pour 4 pers.) et le laisser atteindre une température ambiante.

### Guide pour la quantité d'aneth à l'étape 5 (doubler la qté pour 4 pers.) :

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

### Guide pour le niveau d'épice à l'étape 5 (doubler la qté pour 4 pers.) :

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : 1 c. à thé
- Épicé : 1 ½ c. à thé

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, tamis, zesteur, casserole moyenne, 2 grands bols, tasses à mesurer, fouet, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevette	285 g	570 g
Pain à sous-marin	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 🍋	2 ½ c. à thé	5 c. à thé
Poudre d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
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

\*\* 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, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

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.



## Préparer

• Dans une casserole moyenne, ajouter **6 tasses d'eau**, la **moitié** du **poivre au citron** et **2 c. à thé** de **sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.

• Entre-temps, couper le **céleri** en deux sur la longueur, puis en morceaux de 0,5 cm (¼ po).

• Hacher grossièrement l'**aneth**.

• Zester, puis presser la **moitié** du **citron** (le citron entier pour 4 pers.). Couper le **reste** du **citron** en quartiers.

• Évider la **pomme**, puis la couper en tranches de 0,5 cm (¼ po).

• À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**.



## Griller les pains

• Trancher chaque **pain** en deux sur la longueur, en laissant leur centre intact.

• Ouvrir les **pains** comme un livre. Étendre **2 c. à soupe** de **beurre ramolli** (doubler la qté pour 4 pers.) sur les côtés coupés.

• Disposer les **pains** sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut.

• Griller au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



## Cuire les crevettes

• Ajouter les **crevettes** à l'**eau bouillante**. Cuire de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses\*\*.

• À l'aide d'un tamis propre, égoutter les **crevettes**, 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.



## Préparer la garniture aux crevettes

• Entre-temps, ajouter dans un autre grand bol les **crevettes**, le **céleri**, la **mayonnaise**, la **moutarde**, le **zeste de citron**, **¼ c. à thé** de **sucre**, **½ c. à thé** de **jus de citron** (doubler les qtés pour 4 pers.), la **poudre d'ail**, **1 c. à thé** de **poivre au citron** et **1 c. à thé** d'**aneth**. (**REMARQUE** : Consulter les guides pour la quantité d'aneth et le niveau d'épice.)

• **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger.



## Préparer la vinaigrette

• Entre-temps, ajouter 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 qtés pour 4 pers.).

• **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger au fouet.



## Terminer et servir

• Dans le bol contenant la **vinaigrette**, ajouter les **pommes** et le **mélange printanier**. Remuer pour enrober.

• Répartir la **salade** dans les assiettes.

• Couvrir les **pains** de **garniture aux crevettes** et servir en accompagnement. Parsemer du **reste** de l'**aneth**, si désiré.

• Arroser du jus d'un **quartier de citron**, si désiré.

## Le souper, c'est réglé!