




# Julie Zyromski

## Guedilles de crevettes en burger

Portions: 4 burgers

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 5 minutes

 4



### Ingrédients

Pour la gremolata:

1 bouquet de persil plat, tiges retirées

Le zeste de 2 citrons

2 gousses d'ail, hachées finement

3 ml ( $\frac{1}{2}$  c. à thé) de sel

Poivre frais du moulin, au goût

Pour les sandwiches:

30 ml (2 c. à soupe) de beurre

4 pains à hamburger, briochés de préférence

450 g (1 lb) de petites crevettes nordiques cuites, décortiquées, rincées et bien égouttées

65 ml ( $\frac{1}{4}$  tasse) de mayonnaise

45 ml (3 c. à soupe) de gremolata

4 à 6 radis rouges, tranchés finement

Laitue Iceberg, au goût

### Étapes

1. Pour la gremolata : hacher le persil finement. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Réserver.
2. Dans une poêle, griller les côtés intérieurs des pains briochés dans le beurre fondu. Laisser refroidir complètement.
3. Dans un bol, mélanger les crevettes avec la mayonnaise et la gremolata.
4. Répartir la garniture de crevettes entre les pains et garnir d'une généreuse portion de radis et de laitue.

Manger aussitôt!