



# Julie Zyromski

## Guedilles de crevettes en burger

Portions: 4 burgers

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 5 minutes

| 4

SL



### Ingédients

#### Pour la gremolata:

1 bouquet de persil plat, tiges retirées  
Le zeste de 2 citrons  
2 gousses d'ail, hachées finement  
3 ml (½ 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,  
décorquées, rincées et bien égouttées  
65 ml (¼ 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!