

BUNS AUX CREVETTES SAUCE YAOURT

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 15 minutes



Ingrédients

400g de petites crevettes décortiquées
200g de yaourt ferme
2 œufs
6 petits buns briochés
1 petit bouquet d'aneth
1 tige de céleri
50g de mayonnaise
4 c. à café de moutarde
Sel, poivre

Portez une petite casserole d'eau à ébullition. Ajoutez délicatement les œufs et laissez-les cuire pendant 8 minutes. Egouttez, passez les œufs sous l'eau froide pour les refroidir, puis égalez-les délicatement et coupez-les en tranches.

Rincez et émincez finement la tige de céleri et l'aneth.

Dans un saladier, mélangez le yaourt avec la mayonnaise, la moutarde, les crevettes, le céleri et l'aneth. Salez et poivrez, ajoutez les œufs et mélangez délicatement.

Coupez les petits pains en deux, garnissez-les généreusement de préparation aux crevettes, puis emballez-les dans du papier cuisson en fermant avec de la ficelle ou du raphia.

Astuce : vous pouvez utiliser des petites crevettes décortiquées surgelées : laissez-les décongeler, puis égouttez-les avant de les ajouter à la recette. Si vous utilisez de plus grosses crevettes, coupez-les en morceaux. Vous pouvez remplacer les buns par des petits pains individuels.

Recette et stylisme : Annelise Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel