



## Guedilles au crabe et crevettes nordiques

PORTIONS

**4**

TEMPS DE PRÉPARATION

**20 minutes**

RÉFRIGÉRATION

**1 heure**

Une version aux fruits de mer de ce classique de la cuisine québécoise!

### Ingrédients

- 8 pains à hot dogs

#### Pour la garniture:

- 125 ml (1/2 tasse) de yogourt grec nature 0%
- 5 ml (1 c. à thé) d'ail haché
- 10 ml (2 c. à thé) de moutarde à l'ancienne
- 200 g (375 ml) de chair de crabe, égouttée
- 150 g (250 ml) de crevettes nordiques
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil frais haché
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de piments d'Espelette
- 2 pommes vertes coupées en julienne
- sel au goût

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

### Préparation

- 1 Dans un saladier, mélanger la mayonnaise avec l'huile d'olive, l'ail et la moutarde. Incorporer le reste des ingrédients de la garniture. Réfrigérer 1 heure.
- 2 Ouvrir les pains et les déposer sur une plaque de cuisson. Faire griller au four à la position «gril» (*broil*) environ 1 minute.
- 3 Garnir les pains.