



Tartinade onctueuse aux crevettes nordiques

PORTIONS
de 4 à 6

TEMPS DE PRÉPARATION
10 minutes



Simple et économique, cette tartinade savoureuse vous en bouchera un coin!

Ingrédients

- 450 g (750 ml) de crevettes nordiques
- 60 ml (1/4 de tasse) de mayonnaise
- 60 ml (1/4 de tasse) de crème sure
- 5 ml (1 c. à thé) de cari
- sel au goût
- 2 oignons verts hachés
- 30 ml (2 c. à soupe) d'aneth frais haché
- craquelins ou croûtons au choix

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Dans le contenant du robot culinaire, déposer les crevettes avec la mayonnaise, la crème sure, le cari et le sel. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse.
- 2 Transférer la préparation dans un bol. Incorporer les oignons verts et l'aneth. Servir avec des craquelins ou des croûtons.