

**5**
15

Trempe aux crevettes nordiques et fines herbes

PORTIONS

330 ml (1 1/3 tasse)

TEMPS DE PRÉPARATION

10 minutes

Information nutritionnelle

Par portion de 60 ml (1/4 de tasse): calories 269; protéines 11 g; matières grasses 24 g; glucides 3 g; fibres 0 g; fer 1 mg; calcium 61 mg; sodium 569 mg

Miammm... On raffole de cette mousse aux crevettes facile à préparer et parfaite pour y tremper vos craquelins et crudités!

Ingrédients

- 1 paquet de fromage à la crème de 250 g, ramolli
- 60 ml (1/4 de tasse) de mayonnaise
- 15 ml (1 c. à soupe) de zestes de citron
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- 250 g (416 ml) de crevettes nordiques
- 2 à 3 gouttes de tabasco
- 15 ml (1 c. à soupe) de câpres hachées
- sel au goût
- 30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette hachée
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil haché
- 30 ml (2 c. à soupe) d' aneth haché
- 2 oignons verts hachés

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Dans le contenant du robot culinaire, déposer le fromage à la crème, la mayonnaise, les zestes, le jus de citron, les crevettes, le tabasco, les câpres et le sel. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation onctueuse.
- 2 Ajouter les fines herbes et les oignons verts. Donner quelques impulsions.