

Rouleaux de printemps nordiques



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: 12-16 rouleaux (voir note)

Ingrédients

12 feuilles de laitue tendre (ex.: type Boston)
800g de crevettes nordiques
1 c. à soupe (15 ml) d'huile de caméline torréfiée
1/3 à 1/2 tasse (80 à 125 ml) de mayonnaise* (selon votre préférence de texture)
1/2 tasse (125 ml) de ciboulette fraîche hachée
1/4 à 1/2 c. à thé de piment Gorria moulu
Sel au goût
1 tasse (250 ml) de radis, coupés en juliennes
1 tasse (250 ml) de carottes, coupées en juliennes
1 tasse (250 ml) de feuilles d'oseille fraîches, émincées
Fanes des radis, au goût (facultatif)

Préparation

1. Dans un bol, mélanger les crevettes nordiques avec l'huile de caméline torréfiée, la mayonnaise, la ciboulette, les radis, les carottes, le sel et le piment.

CARIBOU

2. Dans les feuilles de laitue, répartir les feuilles d'oseille et les fanes de radis.
3. Ajouter le mélange de crevettes et refermer les feuilles de laitue garnies comme un rouleau. Déguster immédiatement.

* La version aux algues est un bel accord avec les crevettes ou le homard!

Une petite note:

- La recette peut donner plus ou moins de rouleaux, selon la taille des feuilles de votre laitue. Dans le cas où il vous reste de la salade de crevettes, il est possible de la savourer le lendemain en garniture sur une salade de saison, ou encore dans une salade de pâtes.