

# Rouleaux de printemps nordiques

# CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette  
Magazine Caribou - cariboumag.com

 14 portions

## INGRÉDIENTS

12 feuilles de laitue tendre (ex.: type Boston)  
800 g 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.
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.

## NOTE

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

## VARIANTE

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.