

Tartinade de crevettes nordiques



Recette de Julie Aubé, photo de Rachel Ouellette

Rendement: Environ 2 tasses (500 ml)

Ingrédients

450 g (750 ml) de crevettes nordiques
1/4 de tasse (60 ml) de mayonnaise
1/4 de tasse (60 ml) de crème sure ou de yogourt nature
½ c. à thé (2,5 ml) de cèdre ou de sapin séché, moulu
1 c. à thé (5 ml) d'algues en flocons
Piment moulu ou sauce piquante au goût
Graines de caméline torréfiées (facultatif)

Préparation

1. Dans un robot culinaire, mixer tous les ingrédients (sauf les graines de caméline) pour obtenir une texture de tartinade onctueuse ayant tout de même conservé un peu de texture. Procéder par courtes pulsations, pour éviter de trop mixer et que la consistance soit trop lisse/purée: c'est agréable de sentir encore un peu les morceaux de crevettes).

CARIBOU

2. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin.
3. Servir avec des croûtons minces et bien dorés. Décorer, si désiré, d'un peu de flocons d'algues en plus et de graines de caméline torréfiées.

Une astuce et une petite note...

- **Astuce:** Utiliser des algues dans une recette est une façon originale et locale d'assaisonner les plats. Il existe plusieurs variétés avec des goûts différents. N'hésitez pas à les explorer!
- **Note:** Cette recette quatre saisons tombe à point pour les réceptions du temps des fêtes, mais elle sera appréciée à l'année. Imaginez son côté rafraîchissant en pleine canicule, en troquant les croûtons par des tranches de concombres de champ bien croquants!