

Canapés aux crevettes



Fiche recette

Canapés aux crevettes

Il existe de nombreuses espèces de crevettes. Dans les eaux scandinaves, il y en a plus de 40 sortes, certaines se trouvent dans la mer, d'autres en eaux côtières peu profondes, et une dans les lacs d'eau douce. RÅKOR UTAN SKAL (crevettes décortiquées, congelées), cependant, sont pêchées dans les profondeurs glacées près du Groenland, non loin du pôle Nord. Le taux de croissance lent dans ces conditions de vie donne aux crevettes un goût délicat et une texture ferme.

En Suède, les crevettes sont traditionnellement servies sur les sandwiches ouverts ou dans des cocktails et salades.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

2 tranches de pain suédois BRÖD MJUKKAKA
200 g de crevettes décortiquées RÅKOR UTAN SKAL
2 oeufs durs coupés en deux
Mayonnaise
Aneth
Citron
Feuilles de salade

Préparation :

Coupez le pain en deux et beurrez-le. Disposez-y éventuellement une feuille de salade. Coupez les oeufs en rondelles et répartissez-les sur le pain. Ajoutez une noisette de mayonnaise au centre des canapés.
Placez les crevettes sur la mayonnaise et décorez d'une rondelle de citron et d'un brin d'aneth.



RÅKOR UTAN SKAL
crevettes décortiquées, surgelées
250 g

3,95€

Soit 15,80€/kg



BRÖD MJUKKAKA
pain au blé tendre, surgelé
250 g

1,95€

Soit 9,75€/kg