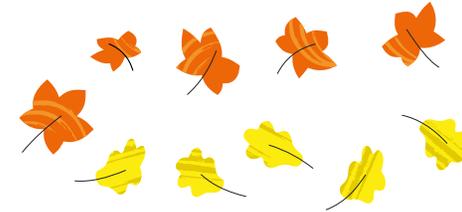




Endives farcies aux crevettes

avec concombres et guacamole

20 minutes



Crevettes
285 g | 570 g



Guacamole
3 c. à soupe |
6 c. à soupe



Mayonnaise
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Lime
1 | 2



Mini concombre
1 | 2



Endive belge
2 | 4



Ciboulette
7 g | 14 g



Si vous avez commandé deux troussees-repas, suivez les instructions pour 12 personnes.

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer les crevettes

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.

2



Pocher les crevettes

- Dans une casserole moyenne, ajouter **3 tasses** (6 tasses) d'**eau** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **sel**. Couvrir et porter à ébullition.
- Réduire à feu moyen, puis ajouter les **crevettes**.
- Laisser mijoter pendant 3 min, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**.
- Passer immédiatement au tamis et rincer les **crevettes** sous l'eau froide de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'elles soient froides au toucher.
- Sécher les **crevettes** avec un essuie-tout, puis **saler**.

3



Préparer

- Entre-temps, parer les **endives** à partir de 1,25 cm (½ po) de l'extrémité inférieure et retirer les feuilles abîmées.
- Séparer délicatement les **feuilles**.
- Rincer et sécher les **feuilles**.
- Couper le **concombre** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Émincer la **ciboulette**.
- Zester, puis presser la **lime**.

4



Préparer la salade de crevettes

- Dans un bol moyen, ajouter la **mayonnaise**, le **guacamole**, le **zeste de lime** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **jus de lime**. Bien mélanger, puis **saler** et **poivrer**.
- Ajouter les **concombre**, les **crevettes** et la **moitié** de la **ciboulette**. Remuer pour enrober les **crevettes** du **mélange de guacamole**.

5



Terminer et festoyer

- Au moment de servir, répartir la **salade de crevettes** uniformément dans les **feuilles d'endive** et les placer sur le plat de service, puis parsemer du **reste** de la **ciboulette**.

**Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.