



BLT aux crevettes

avec mayonnaise aux oignons verts et salade

Spécial 5 étoiles 20 minutes



Crevettes
285 g | 570 g



Tranches de
bacon
100 g | 200 g



Pain à sandwich
2 | 4



Mayonnaise
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Petites tomates
113 g | 227 g



Mélange
printanier
113 g | 227 g



Oignons verts
2 | 2



Vinaigre de vin
blanc
1 c. à soupe |
2 c. à soupe

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



Cuire le bacon

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper le **bacon** en deux sur la largeur.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter le **bacon**. Cuire de 6 à 8 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant **.
- Retirer du feu. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver. Réserver l'excédent de **gras de bacon** dans la poêle.

2



Préparer

- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Émincer les **oignons verts**.

3



Cuire les crevettes

- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.
- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon** (celle de l'étape 1) à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **crevettes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**.
- À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer les **crevettes** dans un bol moyen pour les laisser refroidir légèrement.

4



Griller les pains

- Couper les **pains** en deux.
- Les disposer directement au centre du four, côté coupé vers le haut. Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

5



Assembler la salade

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol le **vinaigre**, $\frac{1}{4}$ c. à thé ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de **sucre** et 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **tomates** et le **mélange printanier**, puis bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Dans le bol moyen contenant les **crevettes**, ajouter les **oignons verts** et la **moitié** de la **mayonnaise**, puis bien mélanger.
- Étendre le **reste** de la **mayonnaise** sur les côtés coupés des **pains**. Garnir les **pains** de **crevettes**, de **bacon** et d'**un peu** de **salade**.
- Couper les **sandwichs** en deux.
- Répartir les **BLT aux crevettes** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes.

** Cuire les crevettes et le porc jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.



Ce repas ne vous convient pas?
Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.