

# Salade crevettes de Matane, concombre, yogourt aneth, panko croustillant |

Recette pour 4 personnes

## Description

Salade tout en fraîcheur, qui trouvera une belle place sur un buffet. Possibilité aussi de la servir à l'assiette, d'une manière visuelle

## L'astuce du chef

Il est possible de remplacer le yogourt par de la mayonnaise.

## Ingrédients

### Salade de Crevettes Nordique

- 200 Gr Crevettes nordiques
- 75 Gr Oignon rouge
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 100 Gr Concombre
- 50 Gr Yogourt grec nature 0%
- 2 Branche(s) Aneth
- 1 Cuil. à thé Jus de citron
  
- Sel et poivre

### Garniture

- 4 Cuil. à soupe Chapelure japonaise (panko)
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Temps de repos **0 mins**

### Mise en place

Ciselez finement l'oignon rouge et l'oignon vert.

Taillez le concombre en 2 sur la longueur, l'épépiner et l'émincer en fines tranches.

Hachez l'aneth.

Faites colorer la chapelure Panko avec un peu de beurre dans une poêle chaude.

### Salade de crevettes Nordique

Mélangez dans un bol tout les ingrédients de la salade et vérifiez l'assaisonnement.

### Montage de l'assiette ou Style buffet

Divisez la salade dans vos assiettes et parsemez le panko grillé sur le dessus.

**Bon appétit!**