

GUÉDILLE AU CRABE FRAISES ET AVOCAT

selon Bob le Chef



INGRÉDIENTS

- 12 fraises, équeutées et coupées en petits dés
- 250g de chair de crabe
- La chair d'un avocat, coupée en petits dés
- 2 oignons verts, ciselés
- 2 c. à soupe (15 ml) de mayonnaise
- Le jus d'une lime
- Herbes fraîches (basilic ou coriandre) ciselées
- Sel et poivre, au goût
- 4 pains à hot-dog
- Un peu de beurre (pour griller les pains)

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un cul de poule, déposer tous les ingrédients, sauf les pains et le beurre.
2. Mélanger.
3. Beurrer les pains à hot-dog et cuire de chaque côté pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
4. Farcir les pains du mélange et servir aussitôt.



TEMPS DE PRÉPARATION: 10 minutes



TEMPS DE CUISSON: 4 minutes



NOMBRE DE PORTIONS: 4 guédilles



OÙ TROUVER VOS INGRÉDIENTS:
Odessa Poissonnier, Fruiterie 440,
Petit Marché des Halles



Vous avez aimé la recette?

Partagez la photo de votre création avec nous sur Instagram ou Facebook.



Marché
LES HALLES
D'ANJOU



7500, boul. les Galeries d'Anjou
HALLESDANJOU.COM