



ORIGINE



## SANDWICH AU CRABE DES NEIGES ET PÉTONCLES DE LA CÔTE-NORD

Portions : 4

Temps de préparation : **30 minutes**

### INGRÉDIENTS:

- 1 baguette Polish coupée en 4
- 1 paquet de crabe des neiges congelé de 200 gr, décongelé
- 4 gros pétoncles
- ½ concombre coupé en cubes
- 4 champignons de paris coupés en tranches fines
- 20 ml (4 c. à thé) de mayonnaise
- 0,5 ml (1/8 c. à thé) de wasabi
- 5 ml (1 c. à thé) de miel
- 20 ml (4 c. à thé) de crème sure
- 4 minis poivrons doux Sweety Pepp®
- Laitue frisée
- Sel et poivre
- Beurre

### PRÉPARATION :

Poêler les pétoncles au beurre avec le crabe. Couper les pétoncles en tranches. Combiner la mayonnaise, le wasabi, le miel et la crème sure et ajouter au mélange de concombres, champignons, pétoncles et crabe. Placer les feuilles de laitue sur le pain et y déposer la garniture. Garnir avec quelques quartiers de poivrons doux.

**Bon appétit!**