

Rälsnörpas ou tartines aux crevettes

Pour 3 Personnes

C'est un plat incontournable si vous passez par la Suède. L'un des concepts de la gastronomie suédoise est le fika : une pause repas qui se prend à toute heure de la journée et tend à remplacer le repas du midi. Les suédois mangent beaucoup le matin, un peu moins le soir et très légèrement le midi.

3 grandes tartines de pain complet ou de seigle - 3 œufs durs - 2 tomates - 250 g de crevettes - 1/2 concombre - 1/2 citron - quelques feuilles de salade - Aneth et persil - beurre - mayonnaise

Beurrez les tartines. Ajoutez une couche de mayonnaise (pas trop épaisse).

Coupez l'œuf en rondelles et répartissez-les sur une moitié de tartine. Déposez ensuite quelques feuilles de salade de l'autre côté. Ajoutez les crevettes dessus (et soyez généreux) Décorez avec les rondelles de concombre, de tomate et de citron ainsi que de l'aneth et du persil. Et voilà.

Smalrig mättrid...je suppose que cela veut dire : bon appétit. !!!

Pour la mayonnaise maison : 1 jaune d'œuf - 1 pointe de moutarde - 75 ml d'huile de tournesol - 1/2 pot de fromage blanc - sel et poivre. Battez vigoureusement le jaune d'œuf avec la moutarde, versez l'huile très doucement sans cesser de tourner (toujours dans le même sens) Ajoutez progressivement le fromage blanc puis salez et poivrez.

Vous pouvez ajouter de l'aneth directement dans la mayonnaise

