



Pour 10 mini-bagels

250 g de crevettes nordiques cuites et décortiquées (appelées "bouquets" en France)

1 échalote hachée très finement

Les suprêmes d'une orange, hachés grossièrement

1/4 tasse (60 ml) de mayonnaise

1 cuillère à table (15 ml) de vinaigre balsamique

3 cuillères à table (45 ml) de yogourt nature grec

1 cuillère à table (15 ml) de ciboulette hachée

Sel et poivre au goût

10 mini-bagels Irrésistible Mieux-Être

Salade verte ciselée

Séparer les mini-bagels en deux et les faire griller.

Mélanger la mayonnaise, le yogourt et le vinaigre.

Ajouter les crevettes, l'échalote hachée, la ciboulette et les suprêmes d'oranges

Assaisonner si nécessaire,

Garnir chaque mini-bagel de salade et de la préparation aux crevettes.