



Wine in Black
GOURMET



Avec le soutien de
Kitchen Stories.

Bruschetta aux crevettes façon méditerranéenne

« Parfait pour l'apéritif, pour un petit dîner sur le pouce ou même pour une soirée entre amis. Malgré son apparence très sophistiquée, la bruschetta est facile et rapide à préparer. »



Temps de préparation : 15 Minutes
Vin conseillé : Trebbiano di Lugana



Ingrédients pour 4 personnes

10	olives noires (dénoyautées)	2	gousses d'ail
10	câpres	300 g	de crevettes
80 g	de tomates séchées	½	citron
10 g	de basilic	1	branche de romarin
200 g	de feta		Basilic (pour servir)
3 c. soupe	de yaourt		Huile d'olive (pour la préparation et cuisson)
1 c. soupe	d'huile d'olive		Sel
1	baguette		Poivre



Ustensiles

couteau à pain, planche à découper, saladier, presse-agrumes,
poêle, couteau

Préparation



1/5

Hachez finement les olives, les câpres, les tomates séchées et le basilic.



2/5

Mélangez dans un saladier la feta avec le yaourt. Ajoutez les olives, les tomates séchées et le basilic finement hachés, puis versez l'huile d'olive. Mélangez le tout et assaisonnez avec sel et poivre.



Notre recommandation



Blanc · Italie · Trebbiano di Lugana

Lugana 2016 Azienda Vitivinicola Colli Vaibò

Aucun autre vin blanc italien n'est autant à la mode actuellement que le Lugana du Lac de Garde. Vous comprendrez pourquoi ce Colli Vaibò 2016 suscite tant d'engouement une fois que vous l'aurez dégusté. Fraîcheur, charme, onctuosité sont au programme. Toutes nos félicitations !

Ses arômes subtils fruités de pêche, de poire avec un soupçon de safran viennent compléter à merveille les ingrédients de ce mets. Ce vin bien équilibré et structuré est le parfait accompagnateur de ce hors-d'œuvre italien !



3/5

Découpez la baguette en morceaux et les badigeonner d'huile d'olive et d'ail avec un pinceau. Chauffez votre poêle (feu moyen à feu vif) et faites cuire les morceaux de baguette pendant 2-3 minutes de chaque côté tout en les remuant jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés. Retirez les de la poêle et laissez-les de côté.



4/5

Chauffez votre poêle avec un fond d'huile d'olive, mettez-y les crevettes et salez. Faites cuire les crevettes de chaque côté 1 à 2 minutes. Ajoutez le jus de citron, le romarin, l'ail et poursuivez la cuisson.



5/5

Enduisez les morceaux de baguette grillés de crème de feta (étape 2), disposez les crevettes sur le dessus et déposez un peu de basilic. Bon appétit !



Valeurs nutritionnelles (par portion)

kcal.	Protéines	Matière grasse	Glucides
516	31 g	21 g	47 g

Commentaires:

Bon Appétit!
W