



Wine in Black
GOURMET



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



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.



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