

CANAPES DE TOMATES AUX CREVETTES

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Pour 4 personnes

- 12 crevettes (calibre 31/40)
- 6 tomates fermes et rondes
- 6 feuilles de sauge
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation

Décortiquez les crevettes en ne gardant que la nageoire caudale.

Préchauffez le four en position grill.

Badigeonnez d'huile les crevettes et faites-les cuire 5 minutes sous le grill du four. À la sortie du four maintenez-les repliées sur elles-mêmes à l'aide d'un pique à olives et ajoutez une feuille de sauge sur chaque pique.

Ensuite lavez les tomates, séchez-les à l'aide d'un torchon, puis découpez-les en belles rondelles et mettez-les sur un papier absorbant.

Disposez dans un plat les plus belles tranches pour poser dessus les crevettes.

Salez, poivrez et dégustez !



