Tartine crémeuse aux crevettes

RECETTES – 30 MIN. ET MOINS – DÉJEUNERS-BRUNCHS – FRUITS DE MER – REPAS

NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 pain Scacciata ou des petits pains naan
- 250 ml de crème fraiche
- ½ c. table d'herbes salées
- 1 c. table d'aneth, haché (ou plus au goût)
- 4 petits cornichons sucrés, hachés
- Le zeste d'un citron
- Poivre et sel au goût
- 1 concombre libanais, coupé en rubans avec l'économe
- 2 radis, coupés en brunoise
- Huile d'olive
- ½ livre de crevettes nordiques
- Pousses au choix
- Aneth pour la finition

Préparation

1. Préchauffer le four à 450 F.
2. Dans un bol, mélanger la crème fraiche, les herbes salées, l'aneth, les cornichons sucrés et le zeste de citron.
3. Saler et poivrer au goût.
4. Couper vos légumes.

5. Huiler légèrement la Scacciata. La déposer sur une plaque à biscuit et la mettre au four quelques minutes. Surveillez-la pour ne pas qu'elle brûle. On veut qu'elle se réchauffe seulement.
6. Sortir la Scacciata du four et la couper en languette de 2 pouces.
7. Étendre la préparation à la crème.
8. Déposer des crevettes et des radis sur la préparation à la crème.
9. Ajouter les pousses, l'aneth ainsi que des rubans de concombre au goût.
10. Arroser d'un filet d'huile. Poivrer et déguster.