



Plats d'accompagnement

Tomate-crevettes de luxe

Pour 2 personnes.

Ingrédients

400 grammes de crevettes grises (épluchées)
2 cuillères à soupe de persil (haché)
1 cuillère à soupe de jus de citron
6 tranches de mozzarella
1 cuillère à soupe de miel
4 cuillères à soupe de crème
4 tomates
thym
poivre noir
sel

Méthode de préparation

Allumez le barbecue ou préchauffez le four à 180°C. Coupez les chapeaux des tomates et évidez-les. Salez et poivrez les tomates évidées.

Dans un plat mélangez les crevettes, le persil, le jus de citron, la crème, du poivre et du sel. Fourrez les tomates avec le mélange de crevettes et terminez chaque fois par une tranche de mozzarella. Aspergez avec le miel et faites cuire environ 10 minutes au four ou sur le barbecue, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Avant de servir terminez par du poivre noir et un peu de thym. Un régal avec une salade, une baquette ou des frites!

Conseil :

Allez-vous réaliser cette tomate-crevettes comme entrée? Alors divisez la recette en deux et servez 1 tomate par personne. Vous pouvez terminer l'assiette avec quelques gouttes d'huile d'olive, du romarin, un demi-citron et un peu de cresson.

Ustensiles de cuisine

Four ou barbecue

