

CREVETTES À LA FETA ET AUX TOMATES



Ingrédients pour 4 personnes:

700 gr de grosses crevettes crues
180 gr de feta
4 belles tomates mûres
1 poivron rouge
2 gousses d'ail
4 brins de persil plat
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
Poivre du moulin
Sel

Préparation de la recette Crevettes à la feta et aux tomates

1. Préchauffer le four à 200°(th7).
2. Faire compoter la tomate concassée et le poivron coupé en dés dans un peu d'huile d'olive. Assaisonner.
3. Décortiquer les crevettes, enlever le boyau et couper les en 2 dans le sens de la longueur (une partie dénoyautée). Les mettre à poêler dans un peu d'huile d'olive avec l'ail écrasé et le persil.
4. Dans un plat à gratin, déposer la compotée tomate poivron, rajouter les crevettes, émietter la féta par-dessus et enfourner 10 minutes à 200°C.