Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crevettes rôties en pâte de thym, amandes et citron vert

Ingrédients

Préparation

Peler les crevettes en laissant le dernier anneau et la queue; déveiner les crevettes et faire une entaille profonde le long du dos. Sécher les crevettes, les saler et les poivrer. Réserver. Mélanger au robot les échalotes, l`ail, la poudre d`amandes, les zestes de citron vert, le persil et la ciboulette. Saler et poivrer. Verser l`huile d`olive jusqu`à obtention d`une pâte assez ferme. Verser dans un bol. Préchauffer le four à 200°C. Farcir chaque crevette de pâte d`herbes et d`amandes. Déposer les crevettes dans un grand plat huilé. Cuire au four plus ou moins 6 minutes. Servir immédiatement sur un lit de roquette.

Commentaires

12 grosses crevettes 5 cuillérées à soupe de poudre d`amandes Le zeste d`un citron vert, haché 1 càs de thym frais 1 càs de feuilles de persil plat, haché 1 càs de ciboulette, hachée 3 càs d`huile d`olive

Notes :