Crevettes Saganaki

Produits Bresc utilisés

Bresc Tapenade Kalamata d'olives noires 1000g

Ingrédients

4 👤

- 700 g de crevettes (coupées dans la longueur)
- 100 g de tapenade d'olives Kalamata Bresc
- 100 g de feta
- 50 g d'aneth
- 6 tomates Roma, finement coupées
- 4 tr de pain au levain
- 1 oignon
- sel et poivre
- huile d'olive

Méthode de préparation

Badigeonner le pain d'huile d'olive et enfourner 5 minutes dans un four à 180 ⍰. Couper l'oignon en fines tranches et le faire revenir 5 minutes dans l'huile. Ajouter les tomates, sel et poivre, et cuire 3 à 5 minutes. Chauffer l'huile d'olive et y faire frire brièvement les crevettes. Ajouter l'aneth, la tapenade et la moitié de la feta émiettée. Saler et poivrer. Dresser les crevettes dans une assiette creuse et napper de sauce. Terminer avec le reste de feta et servir avec le pain.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000