

Crevettes marinées à la provençale

A proposer en entrée dans un ramequin ou une verrine, ou en mise en bouche dans une cuillère apéritive.

Simple, rapide à préparer et riche en goût...

Composition
pour 4 personnes

24 crevettes roses
6 tomates confites
8 olives noires à la grecque
1 oignon blanc
6 feuilles de basilic
1 filet de jus de citron
Huile d'olive
Poivre

Diminuer les quantités en cas d'utilisation en mise en bouche

Ustensiles : 1 saladier, 1 couteau, 1 cuillère à soupe, 1 robot électrique avec hachoir, film fraîcheur



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Décortiquer les crevettes. Couper les tomates confites en lamelles. Dénoyer et couper les olives en quatre. Déposer tous ces ingrédients dans un saladier.

Peler l'oignon blanc, le mettre dans le bol du hachoir avec les feuilles de basilic nettoyées et le jus de citron. Hacher finement et ajouter dans le saladier. Arroser d'huile d'olive, poivrer.

Couvrir le saladier d'un film fraîcheur et laisser mariner au réfrigérateur au moins 2 heures.

Au moment de servir, décorer d'une petite feuille de basilic.