

# Crevettes sur concassée de tomates, chips d'ail

A la maison, le réveillon c'est petit buffet dînatoire dégusté pendant l'ouverture des cadeaux qui peut parfois durer un peu trop longtemps pour proposer un repas.

Alors, à table, les classiques toasts au saumon fumé accompagnés d'une petite sauce crème/citron/ciboulette, verrines et cuillères salées (j'ai testé mon tartare de saumon en cuillères), verrines sucrées...

Aujourd'hui, je vous propose de découvrir une première recette de cuillère salée à base de crevettes - **Source** : **Livre CUILLERES APERITIVES de Sylvie Girard-Lagorce, page 13** - ; dans un autre article, je vous mets une recette de mousse au chocolat au caramel au beurre salé, en verrine...

---

Composition  
pour 24 cuillères apéritives

24 crevettes roses  
2 gousses d'ail  
4 belles tomates  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
Thym frais  
1 c. à café de vinaigre de Xérès  
Sel, poivre  
Huile d'olive  
Poivre

---

Ustensiles : 1 saladier, 1 couteau, 1 cuillère à soupe, 1 cuillère à café, 1 casserole, 1 bol, 1 petite poêle, papier absorbant, 1 petite assiette

---



Faire bouillir de l'eau dans une casserole. Laver les tomates, les inciser en croix, les plonger dans l'eau bouillante quelques secondes. Les passer rapidement sous l'eau froide puis les peler, les couper en quatre, les épépiner et les couper en tout petits dés.

Les mettre dans un saladier, les arroser d'une cuillères à soupe d'huile d'olive, le thym effeuillé, le vinaigre de Xérès, saler et poivrer. Mélanger délicatement ; couvrir le saladier puis réserver au frais.

Peler les gousses d'ail, les couper en deux pour ôter le germe. Les tailler ensuite en très fines lamelles.

Faire chauffer le reste d'huile d'olive dans une petite poêle, y mettre les lamelles d'ail et les faire dorer. Les éponger sur du papier absorbant et les réserver dans une petite assiette.

Décortiquer les crevettes en gardant l'extrême bout de la queue. Les réserver au frais.

Préparer les cuillères : répartir la concassée de tomates dans les 24 cuillères, déposer les crevettes dessus puis décorer avec les lamelles d'ail.