

## CREVETTES SAGANAKI



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



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 °C. 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.