

... AU DEJEUNER

RECETTE du JEUDI 28 mai

Crevettes Saganaki

Ingrédients 4 personnes

- 400 g de tomates fraîches, lavées et coupées en morceaux (dans l'idéal allongées ou en grappe, mûres et parfumée), à défaut, on peut utiliser des tomates concassées en boîte
- 12 crevettes moyennes (fraîches ou, à défaut, surgelées)
- 1 petit oignon
- 2 petites gousses d'ail coupées en deux
- les feuilles d'1/2 botte de persil plat
- 100-120 g de feta (à doser selon les goûts et penser à peu saler le reste)
- huile d'olive vierge extra
- sel et poivre



PRÉPARATION :

- Dans une casserole faire revenir l'oignon avec l'ail. Quand ils commencent à colorer, ajouter les tomates puis la moitié du persil.
- Baisser le feu laisser mijoter à feu moyen pendant 15 mn environ (les tomates doivent perdre un peu de leur eau). Saler.
- Pendant ce temps, retirer la tête et la queue des crevettes. Les ajouter aux tomates cuites et laisser mijoter 3 minutes environ à couvert.
- Éteindre, ajouter la feta émiettée et servir bien chaud avec le reste de persil ciselé, du sel, du poivre et un filet d'huile d'olive.
- Pour une touche encore plus sexy (cela se fait aussi en Grèce), vous pouvez passer le tout quelques minutes sous le gril à 220°C.

**BONNE
DEGUSTATION !**

