



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients pour 2 personnes :

- 4 morceaux de pain ciabatta
- mayonnaise
- quelques câpres
- feuilles de roquette
- fleur de sel et poivre
- piment d'Espelette
- huile d'olive
- une vingtaine de crevettes environ
- 4 tomates cerises coupées en rondelles

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C ou 356°F.

Arroser vos pains ciabatta d'un filet d'huile d'olive, d'une pincée de fleur de sel et de poivre.

Enfourner pour 5 à 7 minutes environ le temps de les laisser dorer.

Pendant ce temps, faire griller vos crevettes dans une poêle anti-adhésive avec juste un peu d'huile d'olive (2 à 3 minutes par côté).

Réserver les crevettes.

Lorsque le pain est grillé, le tartiner d'une fine couche de mayonnaise.

Disposer, en alternant, les crevettes et les rondelles de tomate.

Ajouter quelques câpres, décorer de quelques feuilles de roquette, ajouter une pincée de piment d'Espelette et dégustez !