

## Parmentier de crevettes à la tomate



(pour 4)

*400 g de crevettes crues décortiquées*  
*500 g de pommes de terre râpées*  
*concentré de tomate*  
*1 gousse d'ail*  
*1 échalote hâchée finement*  
*100 g de parmesan râpé*  
*10 cl de crème liquide allégée*  
*2 tomates*  
*sel, poivre*

Préchauffez le four à 180 °C.

Mélangez les pommes de terre avec le parmesan, l'ail et l'échalote. Salez et poivrez. Disposez la moitié de ce mélange au fond d'un plat à gratin huilé. Posez dessus les crevettes. Salez et poivrez. Recouvrez du reste de pommes de terre. Nappez de crème liquide. Terminez par deux rangées de tranches de tomate et disposez de petites cuillerées de concentré de tomates sur le dessus. Arrosez d'un filet d'huile. Couvrez de papier aluminium et cuisez environ 25 minutes.