

Tzatziki aux crevettes et à la feta

Préparation 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 concombres
24 grosses crevettes roses
4 yaourts à la grecque
150 g de feta
2 c à s d'huile d'olive
4 brins d'aneth
4 brins de basilic
Sel et poivre

Décortiquer les crevettes mais en réserver 4 entières. Couper les autres en tronçons.

Peler les concombres, les couper en 2 dans la longueur, retirer les graines avec une petite cuillère et couper la chair en morceaux.

Couper la feta en petits dés.

Ciseler les herbes.

Mettre les yaourts dans un saladier, saler et poivrer généreusement, ajouter les herbes ciselées, mélanger et ajouter les morceaux de concombre, les crevettes coupées et les dés de feta. Mélanger délicatement.

Répartir la salade dans des coupes de service, décorer avec les crevettes entières et arroser d'un filet d'huile d'olive. Servir frais.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>