



CLUB SANDWICH CHIC

Igrédients pour 2 sandwiches :

6 tranches de pain de mie carré

6 grosses crevettes de Madagascar cuites quelques minutes à l'eau bouillante et rafraîchies.

Une quinzaine de tomates confites décongelées (au rayon produits apéritif chez Picard soit environ la moitié du paquet)

1 petite courgette

Un peu de sauce au choix (tapenade, anchoïade, ... purée d'aubergine ... à la limite mayonnaise légère)

Huile d'olive

Laver la courgette, la détailler en tranches fines et badigeonner ces tranches d'huile d'olive et faire griller des deux côtés. Découper les lamelles de la dimension des tranches de pain. Toaster les 6 tranches de pain.

Décortiquer les grosses crevettes et les couper en 2 dans l'épaisseur.

Confectionner les 2 sandwiches :

Sur la première tranche de pain, tartiner un peu de sauce, poser des lamelles de courgette grillée, quelques tomates confites, les 2 moitiés d'une crevette. Remettre un peu de sauce.

Recommencer l'opération ci-dessus une deuxième fois puis terminer par la dernière tranche de pain. Couper le sandwich en biais (ou laissez le tel quel) et confectionnez à l'aide d'une grande pique de bois une petite brochette avec les 2 moitiés de la dernière crevette et quelques quartiers de tomates confites.

Servir avec un peu de salade ou des graines germées et le reste de la sauce dans une coupelle.