



Corolles de blé noir, tomates et crevettes marinées

Temps de préparation: 20 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

24 mini galettes de blé noir
350g de queues de crevettes d'Equateur easy-peel Escal
4 belles tomates
4 + 24 feuilles de basilic frais
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillère à soupe d'huile de sésame
2 cuillère à soupe de vinaigre de riz
4 tours de moulin à poivre
2 grosses pincées de sel au piment d'Espelette
1 cuillère à soupe d'oignons roses séchés



Préparation :

- Préparer la marinade. Dans un récipient, mélanger les huiles, le vinaigre, les épices et oignons roses séchés.
- Pour les corolles, placer les galettes dans des moules à muffins et enfourner pour 15 minutes à 200°C, chaleur tournante. A la sortie, laisser les galettes refroidir, elles seront croustillantes pour la suite.
- Rincer et tailler les tomates en brunoise. Ajouter 4 feuilles de basilic frais ciselé. Mélanger et réserver.
- Pendant que votre barbecue chauffe, rincer les crevettes sous l'eau froide. Déposer vos crevettes marinées sur la plancha et laisser cuire 2-3 minutes sur chaque face.
- Pour servir, garnir une corolle de brunoise de tomates et déposer une crevette ainsi qu'une feuille de basilic.