



# Gratin de crevettes et légumes au four

Temps de préparation : 45 minutes

Niveau : moyenne

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 300 g de Crevettes d'Équateur cuites ASC
- 1 chou Romanesco
- 200 g tomates cerises en grappe
- 1 dizaine de petites pommes de terre grenaille
- 2 gros oignons rouges
- 4 carottes violettes
- 4 carottes jaunes
- 50 g de romarin
- Du sel et du poivre
- Huile d'olive
- Cassonade
- Herbes de Provence



## Préparation :

1. Décongeler les crevettes et réserver au frais.
2. Tailler de belles rosettes de Romanesco, blanchir rapidement dans de l'eau bouillante salée, refroidir et réserver.
3. Tailler les carottes violettes en copeaux et les jaunes en bâtonnets. Couper les oignons rouges en quartiers et séparer les morceaux.
4. Dans un plat à gratin, déposer les pdt grenailles, les carottes et les quartiers d'oignons. Badigeonner généreusement d'huile d'olive, assaisonner sel, poivre, herbes de Provence et une pincée de cassonade. Mélanger le tout et cuire au four à 200°C environ 30 à 40 min en remuant de temps en temps.
5. Vérifier la cuisson des pdt avec la pointe d'un petit couteau. Lorsque les légumes sont cuits, ajouter le Romanesco et quelques grappes de tomates, les crevettes et parsemer avec quelques branches de romarin. Terminer la cuisson à 180°C environ 10 à 15 min puis rectifier l'assaisonnement si besoin.
6. Ce plat se combine très bien avec une belle salade de saison.