



# CREVETTES AU PESTO, FETA ET TOMATES CERISES



2 pers.



25 min.



510 kcal/pers.\*



## INGRÉDIENTS

20 crevettes / 10 tomates cerises /  
150g. de feta / 75g. de pesto /  
Une grosse poignée de pignons

## FOND DE PLACARD

2 gousses d'ail / 2 pincées de piment d'Espelette /  
Poivre / Huile d'olive

**Préalable.** Préchauffer le four à 200C°.

**Ail.** Éplucher et couper finement les gousses d'ail.

**Tomates cerises.** Laver et couper les tomates cerises en quartiers.

**Feta.** Couper la feta en petits morceaux.

**Cuisson.** Déposer dans un plat à gratin les gousses d'ail, les crevettes, les tomates cerises, la feta, les pignons, le pesto et arroser le tout avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les 2 pincées de piment d'Espelette et un peu de poivre. Cuire au four pendant 12 minutes à 200C°.

**Suggestion.** À déguster avec du pain.

\* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.