

# metro



## Crevettes grillées sur tranches de pain à l'ail

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 ENTR | 0:15 PRÉPARATION | 0:25 CUISSON | 0:40 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**400 g (1 sac)** Crevettes crues, décongelées et décortiquées

**4** Pain croustillant (miche de pain italien calabrese)

**2** Oignons verts

**60 ml (1/4 tasses)** Beurre non salé à température pièce

**2** Gousses d'ail hachées

### Préparation

Préchauffer le barbecue à feu moyen vif. Préchauffer le gril du four.

Dans un bol, mélanger les crevettes décortiquées avec un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre. Enfiler les crevettes sur des brochettes métalliques.

Hacher finement les échalotes. Séparer le hachis d'échalotes blanc du hachis vert. Dans un petit bol, incorporer le hachis blanc au beurre et à l'ail. Saupoudrer de sel et de poivre et bien mélanger le tout.

Bien répartir le beurre à l'ail entre chaque tranche de pain. Mettre le pain sur du papier parchemin. Faire dorer le pain dans le four de 1 à 2 minutes. Couper les tranches de pain en deux.

Griller les crevettes sur le barbecue de 3 à 4 minutes de chaque côté. Enlever les crevettes des brochettes. Bien répartir les crevettes sur les tranches de pain à l'ail. Parsemer le tout du hachis d'échalotes vert.

Source: Metro

Source : Metro

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales

n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---