



Crevettes au concombre en hors-d'oeuvre



INGRÉDIENTS :

- 20 crevettes 26/30 fraîches, pelées, déveinées et sans queue
- 1 pot de sauce tzatziki au concombre
- 1 concombre anglais de grosseur moyen
- 1 c. à thé de « Les Herbes Salées du Bas-du-Fleuve »
- ½ c. à thé d'ail émincé
- 3 c. à table de sauce Classico Tomates Grillées sur le feu et Ail

PRÉPARATION :

1. Faire chauffer dans un grand poêlon à feu moyen les Herbes Salées du Bas-du-Fleuve , l'ail et la sauce Classico
2. Ajouter les crevettes et faire cuire pendant 8 à 10 minutes
3. Pendant la cuisson, couper le concombre en angle et en tranche d'environ ½ centimètres de façon à obtenir une grande surface pour étendre la sauce tzatziki au concombre
4. Étendre les tranches de concombre dans une assiette et y ajouter à l'aide d'une c. à thé un peu de sauce tzatziki au concombre sur chacune des tranches.
5. Une fois les crevettes prêtes, mettre une crevette par tranche de concombre
6. Servir immédiatement pendant que la crevette est encore chaude