Céline Nguyen

Fruits de mer

Crevettes saganaki

45 min	15 min	30 min	0	349
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les crevettes Saganaki

- 800 g **Pomme(s) de terre**
- 400 g **Crevettes roses**
- 5 **Tomate(s)**
- 150 g **Feta**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 botte(s) **Persil plat**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des pommes de terre

1. Préchauffer le four à 240°C (Th.8).
2. Eplucher les pommes de terre et les couper en dés de 2 cm environ. Bien les rincer (pour retirer l'amidon et qu'elles ne collent pas à la cuisson) puis les essuyer à l'aide d'un torchon ou d'un essuie-tout.
3. Les disposer sur une plaque allant au four, sans trop les chevaucher (sinon, utiliser deux plaques). Puis verser un filet d'huile d'olive. Mélanger.
4. Enfourner pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites et dorées. Les retourner à mi-cuisson.
5. Mettre le four sur grill 5 minutes en fin de cuisson pour bien les dorer.

Étape 2

Préparation de la garniture

1. Peler et hacher l'ail.
2. Rincer et couper les tomates en dés de 2 cm environ.
3. Rincer, effeuiller et ciseler le persil plat.
4. Egoutter et émietter la feta dans un bol.

5 Décortiquer les crevettes.

6 Les crevettes décortiquées sont plus faciles à déguster. Cependant, il est possible de les laisser entières, ou d'ajouter les têtes à la sauteuse pour que le plat soit encore plus parfumé !

Étape 3

Cuisson du plat

1 Dans une sauteuse, faire chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen à vif. Faire revenir les crevettes pendant 1 à 2 minutes pour les colorer.

2 Puis, ajouter l'ail et les tomates. Faire revenir pendant 5 minutes. Saler légèrement (la feta apportera du sel), poivrer.

3 Ajouter la feta puis faire revenir pendant 1 minute pour qu'il fonde un peu.

Étape 4

Dressage

1 Servir les crevettes saganaki chaudes, accompagnées des pommes de terre rôties. Parsemer le tout de persil plat.