

Fruits de mer

Crevettes saganaki



45 min 15 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

349

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.