Crevettes tigrées à l’huile citronnée et pain à la tomate

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 baguette
16 crevettes tigrées (surgelées)
1 1⁄2 décilitres d'huile d'olive
6 gousses d'ail (émincées)
2 citrons
1 cuillère à soupe de piment d'Espelette
3 brins de thym frais
1 tomate (grande, coupée en deux)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Coupez la baguette en tranches. Faites-les griller au four jusqu’à ce qu’elles soient bien dorées et réservez-les.**

2. **Laissez les crevettes tigrées décongeler et séchez-les bien. Dans une grande poêle, faites chauffer quelques cuillères à soupe d’huile d’olive. Elle doit être bien chaude. Faites dorer les crevettes tigrées jusqu’à ce qu’elles soient roses, puis retirez-les de la poêle. Réservez.**

3. **Faites maintenant revenir l’ail dans la même poêle jusqu’à ce qu’il commence à se colorer. Ajoutez le reste d’huile d’olive et le jus d’un citron. Assaisonnez avec du sel, du poivre, du piment d’Espelette et du thym. Mélangez bien. Remettez les crevettes tigrées dans la poêle. Mélangez-les à l’huile.**

4. **Frottez légèrement chaque tranche de baguette grillée avec la chair juteuse des tomates. Pour ce faire, frottez les moitiés de tomates sur le pain. Salez et poivrez. Accompagnez-en les crevettes tigrées. Garnissez de quartiers de citron.**