



# Toasts de concombre aux crevettes piquantes



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

- 1 grand concombre (en rondelles de 1 cm)
- 1 sachet de scampis (dégelés, décortiqués et déveinés)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillerée à thé de piment d'Espelette
- 1 cuillerée à thé poivre noir
- 1 citron vert (le zeste râpé)
- 1 cuillerée à thé de gros sel
- 3 brins d'origan frais (ou de ciboulette)

## Méthode de préparation

- 1.** Disposez les tranches de concombre côte à côte sur un plat, une assiette ou une planche.
- 2.** Séchez les scampis, mélangez-les avec l'huile d'olive et les autres assaisonnements. Puis faites-les sauter rapidement dans un wok ou une poêle préchauffée. Dressez-les sur les concombres.
- 3.** Garnissez d'origan frais (ou de ciboulette).