

Tomates cerises

Légumes

Avant

cuisson



Crevettes & Lotte à l'ail, feta et tomates

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers

Préparation | 10 min

Cuisson | 15 min

INGRÉDIENTS

- 30 crevettes
- 250 g de lotte
- 2 grappes de tomates cerise
- 150 g de feta
- Ail
- Ciboulette
- Persil
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Dans un plat à gratin, déposez vos crevettes et vos cubes de lotte.

Disposez vos tomates cerises par dessus, selon leur grosseur, coupez-les en deux.

Ajoutez vos dés de feta, assaisonnez avec l'ail, les herbes aromatiques sel, poivre.

Enfournez pendant 15 min dans un four préchauffé à 200°C.

Perso, j'ai accompagné ce plat avec des pâtes fraîches.

Un vrai régal, je recommande vivement ce plat à tous les amateurs de poisson.