



4 personnes



10 min



5 min

## Bruschettas tomates poivrons et crevettes

8 tartines de pain complet  
20 crevettes  
4 tomates cerises  
1 poivron jaune  
1 gousse d'ail  
Huile d'olive  
Sel et poivre  
Quelques branches de persil

Lavez les légumes, épépinez le poivron puis coupez-le en petits dés. Coupez les tomates cerises en quartiers puis décortiquez les crevettes.

Dans une poêle, faites revenir, avec un filet d'huile d'olive, les crevettes, l'ail pressé et le poivron. Salez et poivrez.

Dans une autre poêle, faites revenir, avec un filet d'huile d'olive également, les tartines 2 à 3 minutes par côté.

Dressez les tartines sur une planche puis recouvrez-les de la préparation crevette/poivrons.

Ajoutez les tomates par-dessus ainsi qu'un peu de persil.

Servez tiède.