



Crevettes au fromage de chèvre et à la coriandre



Ingrédients

- 200 gramme de fromage de chèvre jeune, coupé en cubes
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail, pelées et pressées
- 250 grammes de grosses crevettes
- une pincée de poudre de piment ou de poivre de Cayenne
- 1 oignon rouge, coupé en rondelles
- 1 poivron rouge, coupé en lanières
- 1 poivron vert, coupé en lanières
- 1 tomate de bœuf, en dés
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîchement hachée

La préparation

Faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir l'ail.

Dans cette huile, faire sauter les crevettes avec le piment en poudre pendant 3 minutes. Remuez fréquemment. Retirez les crevettes de la poêle et gardez-les au chaud. Ajoutez l'oignon, le poivron et la tomate de bœuf à la graisse de friture et laissez mijoter pendant 5 minutes. Incorporez les crevettes, réchauffez-les et ajoutez les cubes de fromage de chèvre et 1 cuillère à soupe de coriandre. Saupoudrez le reste de la coriandre sur le plat avant de servir. Délicieux avec du pain grillé ou une baguette.

ASTUCE Le fromage de chèvre jeune peut être remplacé par du fromage de brebis jeune ou du fromage de poivron Gouda.

Remplacer la coriandre par de la ciboule et les crevettes par des cubes de filet de thon frais.