

Waldkorn® crostinis aux crevettes

Tomate, Crevette, Basilic,

Méthode de travail

Pelez la tomate. Retirez les pépins et coupez la chair en dés. Mélangez les dés de tomate avec les crevettes et le basilic haché. Ajoutez le sel et quelques gouttes de sauce pimentée. Laissez reposer le mélange pendant au moins un quart d'heure. Faites griller les tranches de Waldkorn®. Frottez les tartines chaudes avec la demi gousse d'ail et aspergez-les d'huile d'olive. Répartissez le mélange à la tomate et aux crevettes sur les tranches de Waldkorn®. Assaisonnez généreusement avec le poivre.

Ingrédients (1 personne)

- 1 tomate
- 100 g de crevettes de la mer du Nord
- 4 feuilles de basilic
- sel
- 1 c.à.c. de sauce pimentée
- 2 tranches de Waldkorn® Classic
- 1 gousse d'ail
- 1 c.à.s. d'huile d'olive extra vierge
- poivre quatre couleurs

20 - 30 minutes