

MINI SANDWICHES CREVETTES SAUCE BEURRE CITRON

3 personnes 15 minutes facile



Ingrédients

- 10 Mini Sandwichs La Fournée Dorée
- 150 g de crevettes cuites
- Sauce beurre citronnée (prête à l'emploi)
- 1 échalote
- Persil frais
- Sel, poivre

Préparation

Décortiquer les crevettes puis les couper en petits morceaux.

Ciseler finement l'échalote. La faire revenir dans une poêle, puis ajouter les crevettes en fin de cuisson pour les réchauffer délicatement.

Hors du feu, ajouter un peu de persil frais haché et mélanger.
Assaisonner selon le goût.

Ouvrir les Mini Sandwichs et déposer une fine couche de sauce beurre citronnée directement dans le pain.

Ajouter généreusement la préparation crevettes–échalote–persil.

Terminer par un léger filet de sauce beurre citron sur le dessus pour une finition brillante et gourmande.

Astuce

Vous pouvez aussi faire une sauce beurre citronnée maison