ZA-438

Bruchetta de Poireaux au Curry et Crevettes Roses

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- *Bruchetta*	*2 grandes*
- *Huile d'Olive*	
- *Origan*	
- *Poireaux Entiers*	*1 gros*
- *Curry*	
- *Crème Fraîche*	*1 c à soupe*
- *Crème Fraîche Epaisse*	*3 c à soupe*
- *Crevettes Roses*	*qq.*
- *Gruyère Râpé*	
- *Sel*	
- *Poivre*	

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Nettoyez et coupez en fine julienne le poireau.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau et laissez étuver à couvert.
- Retirez le couvercle. Salez et poivrez. Intégrez un peu de curry ainsi que la crème liquide.
- Etalez ensuite la crème fraîche épaisse sur les tranches de pain grillé puis le poireau au curry.
- Déposez les crevettes roses sur le tout. Poivrez.
- Recouvrez avec un peu de gruyère râpé.
- Enfournez pour 9-10 minutes.
- Coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.