

## **BRUSCHETTAS** *aux fruits de mer*

### *6 amuse-gueule*

18	crevettes de taille moyenne	18
250 g	petits pétoncles	½ lb
60 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	4 c. à s.
45 ml	jus de citron frais	3 c. à s.
15 ml	zeste de citron râpé	1 c. à s.
30 ml	persil frais haché	2 c. à s.
1	gousse d'ail, hachée	1
1	feuille de laurier	1
6	tranches de pain italien croûté	6
1	bocal (265 ml/8½ oz) de bruschetta à l'italienne PASTENE	1
	huile d'olive extra vierge PASTENE, pour badigeonner sel et poivre fraîchement moulu	

- Déveiner les crevettes en pratiquant une fente sur le dos, le long de la carapace, et en enlevant la veine noire sous l'eau froide. Les décortiquer et jeter les carapaces.
- Faire cuire les crevettes dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Les retirer de l'eau à l'aide d'une écumoire et les laisser refroidir.
- Entre-temps, faire cuire les pétoncles dans la même eau bouillante pendant environ 2 minutes. Dès qu'ils sont opaques, les égoutter dans une passoire. Laisser refroidir.
- Mettre les crevettes et les pétoncles dans un bol. Ajouter l'huile d'olive, le jus et le zeste de citron, le persil, l'ail et la feuille de laurier. Saler et poivrer au goût. Mélanger délicatement. Laisser mariner pendant environ 1 h à la température ambiante, ou 24 h au réfrigérateur.
- Si la préparation a été réfrigérée, la laisser prendre la température ambiante avant de poursuivre la recette. Retirer la feuille de laurier.
- Préchauffer le gril du four.
- Faire dorer les tranches de pain au four, puis les badigeonner d'un peu d'huile d'olive. Les garnir de bruschetta et du mélange aux crevettes. Servir aussitôt.

CROSTINI  
ET BRUSCHETTAS

