

CROSTINI aux crevettes grillées

12 amuse-gueule

6	tranches de pain italien croûté	6
15 ml	vinaigre balsamique PASTENE	1 c. à s.
50 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	¼ tasse
15 ml	estragon frais haché	1 c. à s.
1	gousse d'ail, hachée	1
12	grosses crevettes, déveinées et décortiquées	12
4	piments rôtis PASTENE, en cubes	4
	huile d'olive extra vierge PASTENE, pour badigeonner	
	poivre fraîchement moulu	
	estragon frais, pour garnir	

- Préchauffer le gril du four.
- Couper chaque tranche de pain en deux, en biais. Les badigeonner d'huile d'olive et les faire légèrement griller au four. Réserver.
- Dans un bol, mélanger le vinaigre, l'huile d'olive, l'estragon et l'ail. Poivrer au goût. Incorporer les crevettes et bien mélanger. Couvrir et laisser mariner 30 minutes au réfrigérateur.
- Retirer les crevettes de la marinade ; réserver la marinade. Dans une poêle, à feu moyen, faire cuire les crevettes 6 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en les badigeonnant de marinade pendant la cuisson.
- Disposer les cubes de piments rôtis sur les tranches de pain. Ajouter les crevettes et garnir d'estragon.

