

# Crevettes rôties au piment d'Espelette, salade de courgettes, citron confit et basilic

**Recette pour 12 Tapas**

## Description

Crevettes au piment d'Espelette rôties au four et servies sur une salade de julienne de courgette agrémentée d'une vinaigrette au citron confit.

## L'astuce du chef

Il ne faut pas confondre le citron confit au sel et celui confit au sucre. Ce dernier sera plus intéressant utilisé dans vos desserts.

## Ingrédients

### Crevettes

- 12 Unité(s) Crevette d'argentine
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Salade de courgette

- 2 Unité(s) Courgette
- 2 Unité(s) Échalote française
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Vinaigrette

- 1 Unité(s) Citron confit
- 1 Unité(s) Citron
- 50 Ml Huile d'olive
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Garniture

- 1 Poignée(s) Basilic grec
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Mise en place

Décortiquez les Crevettes. Râpez la courgette à la mandoline afin d'obtenir des juliennes. Émincez finement l'échalote française. Taillez en julienne le poivron jaune. Zestez et pressez le citron. Enlevez tous les pépins du citron confit et taillez-le en morceaux. Taillez grossièrement le basilic.

### Cuisson crevettes

Dans un bol, commencez par assaisonner les crevettes avec un filet d'huile d'olive, sel et piment d'Espelette. Ensuite, déposez-les sur une plaque à pâtisserie et faites les cuire 8 à 10 minutes. La crevette est prête lorsque sa chair se détache facilement en flocons.

### Vinaigrette

Mettez dans votre blender le citron confit, le jus de citron, le zeste de citron ainsi que l'huile d'olive. Réduisez le tout en purée lisse.

### Montage et finition

Commencez par assaisonner les juliennes de légumes (courgette, poivron jaune et échalote) avec la vinaigrette au citron confit. Déposez la salade au fond de vos assiettes, formez une couronne avec les crevettes. En guise de garniture, parsemez le tout de basilic grec.

**Bon appétit!**