

## TARTINES AUX CREVETTES

Préparation  
**10**  
Minutes

Cuisson  
**10**  
Minutes

Portions  
**4**



COOKED  
CUITES

**OCEAN JEWEL**

**PACIFIC WHITE SHRIMP**  
Peeled & Deveined, Tail-on

**CREVETTES BLANCHES DU PACIFIQUE**  
décoriquées, déveinées et avec queue



Sauce not included  
Sauce non incluse

Suggested Serving  
Présentation suggérée

**71-90**

Shrimp per pound  
crevettes par livre



FOR ALL OF OUR FISH AND SHELLFISH  
POUR TOUS NOS POISSONS ET CRÉVETTES

**340 g**

KEEP FROZEN  
GARDER CONGÉLÉ



## RECETTE

### INGREDIENTS

- 1 1/2 tasse de **crevettes blanches du Pacifique cuites Ocean Jewel<sup>MC</sup>**, décongelées
- 1/3 tasse de beurre, ramolli
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail, émincées
- 1/4 c. à thé de sel et de poivre
- 1/4 c. à thé d'origan séché
- 8 tranches de pain français (1/2 po d'épaisseur)
- 2 c. à soupe de parmesan râpé
- 1/4 tasse de bouillon de légumes
- 1/4 tasse de crème à fouetter 35 %
- 1 c. à thé de zeste de citron
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 3 c. à soupe de persil frais, haché finement

### PRÉPARATION

1. Préparer les crevettes selon les instructions sur l'emballage et leur retirer la queue.
2. Préchauffer le four à 425 °F. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin. Mélanger le beurre, l'huile d'olive, l'ail, le sel, le poivre et l'origan. Réserver 2 c. à soupe du mélange.
3. Tartiner un côté de chacune des tranches de pain avec le beurre à l'ail. Garnir de parmesan. Cuire pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées ou rôties.
4. Pendant ce temps, faire fondre le beurre à l'ail réservé dans une grande poêle à feu moyen-vif. Ajouter les crevettes décongelées et les faire chauffer pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Incorporer le bouillon de légumes et la crème à fouetter. Porter à ébullition.
5. Réduire le feu à intensité moyenne. Cuire de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Incorporer le zeste et le jus de citron. À l'aide d'une cuillère, déposer le mélange aux crevettes sur le pain à l'ail. Garnir de persil et de zeste de citron.

### Conseils :

- Remplacer le bouillon de poulet par du bouillon de légumes, si désiré.
- Pour une tartine aux crevettes style cajun, ajouter des épices cajuns aux crevettes.
- Remplacer le pain français par une baguette, le cas échéant.
- Dépendamment de la préférence et de la disponibilité du produit en magasin, il est possible d'utiliser des crevettes de toutes tailles comme substitut.

