

Crevettes Saganaki

Ingrédients pour 4 personnes :

- 700 g de tomates grappes en gros dés
- 400 g de grosses crevettes décortiquées
- 2 branches de céleri émincées
- 150 g de feta en cubes
- 3 brins d'aneth hachés
- Huile d'olive et poivre

Préparation :

Dans une poêle, faites colorer les crevettes à feu vif dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Réservez-les, puis faites suer le céleri dans une cuillère à soupe d'huile d'olive. Après 2 minutes, ajoutez les tomates et la moitié de l'aneth.

Couvrez et laissez mijoter 10 minutes à feu moyen.

Remettez les crevettes dans la poêle, ajoutez la feta, poivrez et laissez mijoter 10 minutes à découvert.

Saupoudrez du reste d'aneth au moment de servir.

<http://philomavie.blogspot.com>