

Pain noir aux crevettes et au Picandou® à tartiner

Informations

Personnes : 4
Préparation : 15 min.



Ingrédients

- 80 g de Picandou® à tartiner
- 8 tranches de pain noir
- 300 g crevettes décortiquées marinées
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 citron
- Flocons de piment
- Piments verts doux
- Ciboulette
- Origan

Étapes de la préparation



1. Hachez finement les piments doux et les mélanger avec le Picandou® à tartiner, la crème fraîche, le miel, les flocons de piment et une moitié de citron pressé.
2. Étalez la préparation sur les tranches de pain noir.
3. Recouvrez les tartines de crevettes marinées et garnissez-les de ciboulette et d'origan.

? **Astuce** : Le reste du citron peut être ajouté au moment de servir.