



Brochette de crevette, miche à l'ancienne, olives farcies, yogurt (ou crème sûre) à l'aneth

12 crevettes 21/25 décortiquées
 8 gros cubes de *miche à l'ancienne Au Pain Doré*
 8 olives farcies de votre choix

Marinade.

2 gousses d'ail écrasées
 2 branches de thym
 1 c. à soupe de poudre de cari
 ½ tasse d'huile d'olive
 Le jus et le zeste de deux citrons

Yogourt à l'aneth.

½ tasse de yogurt Méditerranée (nature) ou de crème sûre
 2 c. à soupe d'aneth haché
 Sel et poivre
 1 c. à soupe d'huile d'olive
 Jus de citron

Assembler tous les ingrédients de la marinade.
 Verser sur les crevettes, les cubes de pain et les olives farcies.
 Embrocher en alternant les crevettes, le pain et finir avec deux olives farcies sur chaque brochette.
 Partir le feu à médium avec une noix de beurre, poêler les brochettes des deux côtés de manière à avoir une belle coloration sur le pain.
 Servir avec le yogurt à l'aneth.

*Recette créée pour la
 Boulangerie Au Pain Doré
 par Marie-Fleur St-Pierre
 Chef du Tapeo Bar à Tapas*