

BLINIS AUX CREVETTES

20 blinis

1 oignon

1 demi poivron rouge

250g de crevettes décortiquées

1 demi cc de cumin

1 cs de coriandre fraîche ciselée

2 cs de sauce soja

2 cs d'huile d'olive

1. Peler et émincer finement l'oignon
2. Couper le demi poivron en petits cubes
3. Faire dorer l'oignon et le poivron dans une poêle préalablement chauffée avec de l'huile d'olive
4. Ajouter les crevettes, le cumin, le coriandre et la sauce soja
5. Mélanger le tout et laisser cuire 2 bonnes minutes à feu doux
6. C'est prêt! Vous n'avez plus qu'à tartiner les blinis chauds.