



## Bruschetta

avec mousse d'avocat, crevettes grillées et graines de sésame noir

Cuisson et préparation: env. 25 - 30 min.

„Apéritif frais méditerranéens”

### Ingrédients pour 4 personnes:

- 100 g de **crevettes** (prêt à cuire)
- 2 - 3 **gousses d'ail**
- 1 - 2 **citrons**
- **Huile d'olive**
- **Poudre de chili**
- Sel
- Poivre
- 2 - 3 **avocats**
- ½ **oignon rouge**
- 1 **piment**
- 2 - 4 CS **graines de sésame noir**
- 1 **pain** (p.ex. Ciabatta ou Baguette)

### Préparation:

1. Préchauffez le barbecue à feu moyen.
2. Faites mariner les crevettes avec l'ail pressé, jus de citron, l'huile d'olive, la poudre de chili, le sel et le poivre et laissez mariner pendant environ 10 minutes.
3. Pour la mousse, pelez les avocats et mixez-les avec un peu d'huile d'olive, jus de citron, oignon rouge et piment. Saler et poivrer à volonté.
4. Répartir les graines de sésame noires sur la plaque en fonte et faites griller sur le gril en les tournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Retirer du gril et laisser refroidir.
5. Ensuite, faites griller les crevettes des deux côtés pendant environ 4 minutes.
6. Coupez le pain en fines tranches et faites-les griller des deux côtés sur le gril jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Puis frottez-les avec de l'ail et nappez-les d'huile d'olive.
7. Tartinez les tranches de pain grillées de mousse d'avocat, disposez les crevettes grillées dessus et parsemez-le tout d'un peu de graines de sésame.

Nous vous **recommandons** les accessoires suivants disponibles sur notre **boutique en ligne** ([www.kukissima.ch](http://www.kukissima.ch)):



Set huile d'olive Extra Vierge DOP 3x5dl  
RALDA & FRIENDS  
N° art. 120108



Grille en fonte émaillée brillante 365  
NAPOLEON  
N° art. 560132

Bon Appetito!  
Giòana

