



Crevettes „Saganaki“

Ingrédients (pour 3 à 4 personnes)

- 1 kilo de crevettes décortiquées
- 200 g de tomates (pelées et coupées)
- 200 g de féta (en morceaux)
- 2 oignons (émincés)
- 6 gousses d'ail moyennes (finement hachées)
- 1 - 2 citrons (uniquement le jus)
- 1 dl d'huile d'olives
- 2 dl d'ouzo
- un peu d'eau
- du persil
- de la cannelle

Préparation

Mélangez les crevettes, les oignons, l'ail, les tomates, le persil, la cannelle et l'huile d'olives et répartissez le tout sur une grande plaque à gâteau. Faites cuire ce mélange au four, à une température de 210 degrés, pendant environ 25 minutes. Puis ajoutez la féta, un peu d'eau et l'ouzo et continuez la cuisson pendant 15 minutes encore. Versez le jus de citron sur votre plat avant de le servir.

En vente chez greek food:

- Huile d'olives [Epilekto](#)
- Ouzo [Ouzo Kastro](#)
- Vins blancs recommandés [Moschofilero Zacharia](#) / [Faré Mantinia](#)

„Bon appétit!“ – „Kali orexi“!

„Santé!“ – „Giamas“