

## Pain plat aux poivrons grillés, crevettes, roquette et avocats



1-2 portions

### Ingrédients

- 1 pain naan
- 60 ml de sauce Alfredo du commerce
- 1 poivron rouge grillé, taillé en lamelles
- 15 ml d'huile d'olive
- 5 crevettes crues décortiquées
- 1 avocat en quartiers
- Quelques feuilles de roquette
- Fleur de sel et poivre frais au goût
- ½ citron grillé

### Préparation

1. Badigeonner le pain de sauce Alfredo. Dans une poêle à feu vif, sauter les crevettes dans l'huile d'olive et les déposer sur le pain. Ajouter les lamelles de poivron. Mettre le tout au four à 300°F, pendant 5 minutes. Ajouter les morceaux d'avocats et les feuilles de roquette. Assaisonner et garnir d'un peu d'huile d'olive par-dessus. Accompagner d'un citron grillé.

### Astuce

On pourrait garnir de fromage râpé et terminer avec des tranches de saumon fumé frais sur le dessus.

### Crédit

Laurent Godbout