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