



Bols de bacon aux crevettes

Temps nécessaire : 30 Minutes / Difficulté : Leicht

Ingrédients

1 Pacific Prawns Original »

24 tranches de bacon

250 g de fromage frais

0,5 citron bio

Huile d'olive

Sel, poivre

2 brins de thym

Préparation

1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Retournez le moule à mini-muffins. Coupez les tranches de bacon en deux, coupez à nouveau la moitié de ces tranches en deux et placez-les en croix sur les parties saillantes du moule. Enroulez ensuite l'autre moitié des tranches de bacon autour de ces parties.
3. Faites dorer les bols de bacon au four pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
4. Mélangez le fromage frais jusqu'à obtenir une consistance crémeuse et assaisonnez avec le zeste du citron, le jus du citron, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
5. Rincez les crevettes décongelées et faites-les revenir brièvement. Assaisonnez de sel et poivre.
6. Remplissez les bols de bacon refroidis de fromage frais. Disposez une crevette sur chaque bol et agrémentez de thym.

Recette inspirée par le blog : [Flavoured with Love](#)