



AVEC CONSO+,
C'EST VOUS

LE CHEF

Cette recette vous est proposée par
Vanina Bartement



Feuilletés aux crevettes

Type plat : Entrée

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

> Ingrédients

- 25 belles crevettes
- 1 gros oignon
- 1 ou 2 tomates
- 3 gousses d'ail
- Persil français
- 2 pâtes feuilletées
- 1/2 cuillère à café de Curry indien
- Crème fraîche
- Fromage Râpé
- 1 pincée de sel, poivre et du Thym

> Préparation

- Décortiquer les crevettes, les couper en petits morceaux.
- Faire dorer l'oignon coupé en lamelles fines dans un peu de beurre.
- Ajouter les morceaux de crevettes, sel et poivre et cuire jusqu'à coloration.
- Incorporer les tomates coupées en cubes et le thym, laisser cuire 5 minutes.
- Presser l'ail, couper le persil finement et tourner.
- Saupoudrer le curry, verser la crème fraîche afin de recouvrir les crevettes sans que la préparation soit trop liquide et retirer du feu.
- Etaler la pâte, la couper en 6 parts, répartir la préparation sur chaque triangle, parsemer de fromage râpé et rouler la pâte de la pointe vers le bord pour former un croissant.
- Faire pareil avec la deuxième pâte.
- Mettre au four jusqu'à ce que les feuilles dorent.
- Dresser les assiettes avec 2 feuilletés en accompagnant d'une salade verte.