

Crêpes curry aux champignons et crevettes



2 personnes



30 minutes



Très facile

Ingrédients

- 4 à 5 crêpes maison ou du commerce
- 5 cuillères à soupe de fromage râpé (gruyère, emmental...)

Pour la farce :

- 100 g de petites crevettes
- 100 g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- 1 cuillère à soupe de cumin en poudre
- 1 cuillère à soupe coriandre en poudre
- 1 cuillère à café de curry
- 12,5 cl de crème fraîche
- sel, poivre,
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation

Hachez les échalotes, puis faites-les revenir à la poêle quelques minutes.

Coupez les champignons en petits morceaux, salez. Quand ils commencent à donner leur jus, ajoutez le cumin, la coriandre et le curry.

Après environ 15 min, ajoutez les crevettes, la crème et poivrez. Couvrez et laissez mijoter une dizaine de minutes.

Faites chauffer le four à 200°C (Thermostat 6-7).

Répartissez la farce sur les crêpes, roulez-les (ou faites des «enveloppes»), placez-les dans un plat huilé allant au four.

Parsemez de fromage râpé et enfournez pour une dizaine de minutes ou plus, jusqu'à ce que les crêpes soient bien dorées et chaudes à l'intérieur.