

Recette de Noël

Aumônières aux crevettes et curry



INGRÉDIENTS



8 crêpes



400g de crevettes roses



125g de farine de froment



25cl de lait entier



15g de beurre



Huile d'olive



Pate de curry



Lait de coco



2 oeufs

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Mélangez la farine avec une pincée de sel dans un saladier.
3. Creusez un puits dans cette farine.
4. Cassez les œufs dans un autre bol puis battez-les en omelette.
5. Délayez ces œufs avec 10 cl de lait entier.
6. Versez le mélange œuf-lait dans le puits de farine puis travaillez le mélange avec vos doigts.
7. Délayez avec 15 cl de lait entier puis mélangez de manière à obtenir une pâte homogène.
8. Faites fondre le beurre au micro-ondes puis ajoutez-le à la pâte.
9. Faites cuire vos crêpes à la poêle puis réservez-les sur une assiette.
10. Décortiquez les crevettes puis faites-les sauter à la poêle dans 2 c. à soupe d'huile d'olive durant 5 min.
11. Mélangez la pate de curry avec le lait de coco afin d'en obtenir une sauce. Ajoutez ensuite la sauce curry puis mélangez.
12. Garnissez chacune des crêpes de cette préparation puis refermez-la en aumônière en vous servant d'une ficelle adaptée.
13. Disposez-les dans un plat puis mettez au four pendant 15min.

Produits à retrouver à la Marnière Primeurs Plaisir !