

TB  
Rajouter légumes  
- champignons  
- oignons  
- carottes

Pour 6 personnes :

Facile ● - Assez cher ●●●

Préparation 20 min

Cuisson 15 min

Langoustines ou  
crevettes entières (800 g)

Pâte feuilletée (1 rouleau)

Piment (1)

Coriandre moulue, cumin, piment et  
gingembre (1 pointe de couteau)

Curry en poudre fort (2 c. à café)

Oignon (1)

Ail (2 gousses)

Crème fraîche (30 cl)

Jaune d'œuf (1)

Beurre

#### Astuce :

Pour ôter l'intestin des  
langoustines : avec la pointe d'un  
couteau, incisez le dos sur toute  
la longueur et retirez l'intestin en  
tirant délicatement dessus.

## LANGOUSTINES AU CURRY ET PÂTE FEUILLETÉE

- 1 Préchauffez le four à 200 °C.
- 2 **Décortiquez les langoustines crues** et ôtez l'intestin sur le dos.
- 3 **Faites-les revenir rapidement dans une noix de beurre.**
- 4 **Coupez l'ail et l'oignon en petits dés, et le piment en fins bâtonnets.**
- 5 **Faites-les revenir** jusqu'à ce que l'ail et l'oignon deviennent transparents puis ajoutez toutes les épices. Faites griller 2 min. **Ajoutez un bon verre d'eau et laissez cuire 10 min.**
- 6 **Ajoutez les langoustines puis la crème fraîche.** N'hésitez pas à faire beaucoup de sauce, ce sera meilleur.
- 7 **Répartissez la préparation dans 6 ramequins.**
- 8 **Découpez 6 disques de pâte feuilletée** de la taille des ramequins. **Déposez un disque sur chaque ramequin** puis badigeonnez-les de jaune d'œuf.
- 9 **Placez les ramequins une dizaine de minutes au four** jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

#### Top des avis :

“ Excellente recette, simple, bonne et très jolie. Je l'ai faite avec des crevettes et j'ai mis moitié eau, moitié vin blanc. En plus, on peut la préparer à l'avance. ” **Carole\_237**

“ Excellent ! J'ai rajouté une petite julienne de légumes, des crevettes et des noix de Saint-Jacques. Un vrai délice. ” **Chantal\_634**