



Bricks, beignets, feuilletés

Bonbons feuilletés à la crevette et aux piments



40 min **30 min** **10 min** **0** **293**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

250 g **Crevettes roses**
6 **Feuille de pâte filo**
5 **Piment(s)**
50 ml **Huile de tournesol**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
20 g **Fécule de pomme de terre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Couper les têtes des crevettes et les décortiquer.
- 2 Découper et épépiner les piments.
- 3 Mixer les crevettes avec les piments, l'œuf, la fécule de pomme de terre et le sel.

Étape 2

Façonnage des bonbons

- 1 Couper les feuilles en deux dans le sens de la largeur. Les replacer dans le sachet.
- 2 Travailler les feuilles une à une pour éviter qu'elles se dessèchent.
- 3 Badigeonner d'huile de tournesol une demi-feuille avec le pinceau. La plier en deux et la badigeonner à nouveau d'huile recto-verso. Placer en bas une petite noix de farce. Rouler la feuille comme un cigare. Nouer les extrémités avec de la ficelle alimentaire.
- 4 Suivre le même procédé avec les demi-feuilles restantes.

Étape 3

Cuisson des bonbons

- 1 Disposer les bonbons sur une plaque.
- 2 Enfourner pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. A la sortie du four, retirer la ficelle.