Entrées chaudes aux produits de la mer

Aumônières aux crevettes

45 min	30 min	15 min	0	413
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Farce

- 20 **Crevettes grises**
- 100 g **Cheddar**
- 30 g **Beurre**
- 2 c. à soupe **Farine**
- 20 cl **Fumet de poisson**
- 20 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Pâte

- 4 **Feuille(s) de brick**
- 10 g **Beurre**
- 4 tige(s) **Ciboulette**

Étape 1

Préparation de la farce

1. Décortiquer les crevettes et les couper en dés. Les plonger 1 minute dans une casserole d'eau bouillante, puis les égoutter à l'aide de l'écumoire.
2. Faire fondre le beurre dans une caserole, puis verser la farine. Mélanger avec un fouet, puis mouiller avec le fumet.
3. Le mélange doit être lisse et sans grumeau.
4. Ajouter la crème réchauffée au micro-ondes et bien remuer afin d'obtenir une sauce homogène. Saler et poivrer à convenance.
5. Couper le cheddar en petits dés et l'ajouter à la sauce, ainsi que les morceaux de crevette. Laisser refroidir la préparation.

Étape 2

Montage des aumonières

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Etaler les feuilles de brick et y déposer au centre un peu de préparation aux crevettes.
2. Rabattre les bords vers le haut et former une petite

bourse. Attacher avec de la ficelle et badigeonner l'extérieur avec du beurre fondu.

3 Déposer les aumonières sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner pendant 15 minutes.

4 Plonger les brins de ciboulette dans de l'eau bouillante pendant 30 secondes et les égoutter avec une fourchette.

5 Les plonger ensuite dans un bol d'eau glacée afin de conserver leur couleur verte.

Étape 3

Dressage

1 Sortir les aumônières du four et remplacer la ficelle par les brins de ciboulette pour la présentation.