

Finger food

Empadinhas de crevettes



40 min	20 min	20 min	0	439
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte

300 g **Farine**
150 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Ingrédients pour la garniture

300 g **Crevettes roses**
1 **Tomate(s)**
1 **Oignon(s)**
0.5 **Poivron(s)**
0.25 botte(s) **Coriandre**
0.25 botte(s) **Persil plat**
0.25 botte(s) **Ciboulette**
20 g **Maïzena**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 pincée(s) **Piment d'Espelette**
1 **Sel**

Ingrédients pour la dorure

1 unité(s) entière(s)

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Déposer le beurre pommade et les jaunes d'œufs dans un saladier. Mélanger du bout des doigts.
- 2 Ajouter la farine petit à petit tout en mélangeant. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et légèrement cassante.
- 3 Ajouter une pincée de sel et mélanger. Former une boule et laisser reposer pendant la préparation de la farce.

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Couper l'oignon en deux puis l'éplucher. Émincer l'oignon à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Enlever le pédoncule de la tomate et la couper grossièrement. Concasser les morceaux avec le couteau éminceur et réserver dans un bol.
- 3 Couper le poivron en lanières en veillant à retirer les pépins et les membranes blanches. Le couper en petits dés et réserver dans un bol.
- 4 Couper les crevettes décortiquées en petits morceaux. Réserver dans un saladier.

- 5 Retirer préalablement le petit boyau noir présent sur le dos des crevettes.
- 6 Ciseler grossièrement le persil, la coriandre et la ciboulette au couteau éminceur puis réserver dans une assiette.

Étape 3

Cuisson de la farce

- 1 Faire chauffer une casserole sur feu vif avec un filet d'huile d'olive.
- 2 Lorsque l'huile est chaude, faire revenir les oignons puis incorporer les poivrons et les tomates. Mélanger avec une cuillère en bois.
- 3 Quand la préparation commence à sécher, ajouter un peu d'huile d'olive. Laisser cuire pendant quelques minutes avec le couvercle.
- 4 Ajouter les crevettes, une pincée de sel, du piment d'Espelette, les herbes et mélanger. Couvrir et laisser cuire pendant quelques minutes.
- 5 Diluer la maïzena dans un peu d'eau et l'ajouter à la farce. Mélanger et retirer la préparation du feu dès que les crevettes changent de couleur.

Étape 4

Montage et cuisson

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Prélever un peu de pâte et la disposer au fond du moule à tartelette en veillant à bien l'étirer sur les bords pour qu'elle déborde légèrement.
- 3 A l'aide d'une petite cuillère, remplir les moules de farce.
- 4 Étaler un peu de pâte dans la paume de la main et la déposer sur le moule. Presser avec les doigts pour souder les deux pâtes et enlever l'excédant sur les côtés.
- 5 Former de toutes petites boules et les disposer sur le dessus de chaque tourte.
- 6 A l'aide d'un pinceau, mélanger le jaune d'œuf avec un peu d'eau. Badigeonner les petites tourtes de dorure.
- 7 Les disposer sur une plaque de four et enfourner à 180°C (Th.6) pendant 15 minutes.

Étape 5

Dressage

- 1 Lorsque les empadinhas sont bien dorées, les sortir du four et laisser refroidir.
- 2 Quand les tourtes sont froides, les démouler délicatement pour ne pas les casser. Les disposer sur une assiette de service.
- 3 Ciseler un peu de ciboulette au dessus de l'assiette et servir.