CROUSTADE DE SAINT JACQUES ET CREVETTES A L'INDIENNE

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** **F**acile
- **Coût de la recette :** Abordable
- **Temps de préparation :** 10 min
- **Temps de cuisson :** 20 min

Ingrédients pour 4 personnes

- **Coque de pâte feuilletée en forme de coquille saint jacques**
- **2 échalotes émincées**
- **1 cuillère à soupe d'huile d'olive**
- **1 pomme Granny coupée en petits dés**
- **5 g de sucre semoule**
- **125 g de crevettes décortiquées**
- **80 g de saint jacques**
- **50 g (5 cl) de crème liquide entière**
- **1 œuf**
- **50 g (5 cl) de lait de coco**
- **1 cuillère à soupe de Maïzena**
- **sel et poivre, curry**

Etapes de préparation

1. Émincer les échalotes et les faire suer dans de l'huile d'olive. Réserver.

2. Dans la même poêle, faire revenir les dés de pommes avec les 5 g de sucre. Réserver.

3. Dans la même poêle, faire revenir quelques crevettes et les saint jacques. Réserver.

4. Mixer l'œuf, la crème fraîche, le lait de coco, la Maïzena, le reste des crevettes. Ajouter sel, poivre et curry. Mélanger.

5. Ajouter échalotes, dés de pommes, crevettes.

6. Enfourner pour une quinzaine de minutes à l'intérieur des coquilles de pâte feuilletée.