

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PETITS FEUILLETES A LA COURGETTE ET CREVETTE



Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- Une abaisse de pâte feuilletée
- Une grosse courgette
- Des crevettes cuites et décortiquées
- Des mini boules de mozzarella
- Quelques petites feuilles de basilic
- Sel et poivre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Coupez la courgette en rondelles ni trop épaisses ni trop fines puis faites-les frire dans l'huile d'olive. Egouttez-les et posez-les sur un papier absorbant. Salez et poivrez les rondelles.

Étalez la pâte feuilletée puis découpez-la à l'aide d'un emporte-pièce rond et sur chaque cercle de pâte disposez une rondelle de courgette frite, une crevette par dessus puis en dernier une demi mini boule de mozzarella. Disposez les cercles de pâte garnis sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Mettez à cuire 15 min selon votre four.

Après cuisson, disposez sur chaque feuilleté une feuille de basilic. Servez et dégustez chaud ou tiède.