

## PETITS PAINS AUX CREVETTES ET A LA VACHE QUI RIT



### Ingrédients pour 6 petits pains environ :

- \* 1 pâte à fougasse ou pâte à pain (250 g environ) *j'ai fait ma pâte avec de la farine à pain blanc avec levure incorporée, il n'y a qu'à ajouter de l'eau.*
- \* 6 fromages fondus type vache qui rit (j'ai mis 3 portions additionnées de 100 g de crème liquide montée en chantilly)
- \* 10 à 12 crevettes moyennes
- \* aneth ou ciboulette, persillade, jus de citron, sel, poivre

Allumez le four à 160° (th6). Etalez et roulez la pâte en boudin et coupez-le en tranches de 3/4 cm. Posez-les debout sur une toile de cuisson (*je les ai mis dans des empreintes à mini-muffins sinon les morceaux ont tendance à s'affaisser pendant la cuisson*). Badigeonnez-les d'un oeuf battu ou d'un peu de lait (*oops, j'ai oublié !*) et enfournez pendant environ 20 mn.

Ouvrez les pains en deux, retirez un peu de mie. Garnissez-les de fromage écrasé avec l'aneth ciselé, persillade, jus de citron, sel, poivre et les crevettes décortiquées. *Pour ma part j'ai monté 100 g de crème liquide bien fraîche en chantilly. Ensuite j'ai ajouté 3 portions de vache qui rit puis de la ciboulette ciselée, de la persillade, un peu de jus de citron, sel, poivre et enfin les crevettes coupées en petits morceaux. Vous pouvez aussi ajouter du saumon fumé.*