

# Croustade de poivrons et ses crevettes

CUISIMAGES

Réf :  
1201

Type :  
Entrée  
chaude

Préparation :  
30 min  
Repos: 2 h

Cuisson :  
20 min  
A 200°C

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 4 personnes

- 8 gambas
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de basilic
- 6 + 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf + 1 cuillère à café de lait

CUISIMAGES  
Recettes de  
cuisine en images  
[www.cuisimages.com](http://www.cuisimages.com)



Pelez et hachez l'ail.  
Lavez et ciselez le basilic.

Mélangez ces ingrédients dans un bol et ajoutez 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, salez, poivrez. Mélangez bien et laissez macérer 2 heures au moins.



Lavez les poivrons et coupez les en fines lamelles.  
Pelez l'oignon et coupez le en fines rondelles.

Faites les revenir à la poêle dans le reste d'huile d'olive, sur feu doux pendant 30 min, en remuant régulièrement avec une spatule en bois (Ajoutez de l'eau si nécessaire).



Formez 4 cercles dans la pâte feuilletée.  
Constituez un petit monticule de poivrons au centre de chaque cercle en laissant 1 cm de pâte autour.

Délayez le jaune d'œuf avec le lait et badigeonnez à l'aide d'un pinceau le cercle de pâte sans en faire couler sur les bords.



Filtrez le basilic et répartissez le sur le dessus des poivrons.  
Enfournez pendant 15 à 20 min à 200°C.

Pendant ce temps, décortiquez les crevettes.



Entaillez avec la pointe d'un couteau le dos des crevettes afin qu'elle s'ouvrent lors de la cuisson.

Utilisez l'huile de la marinade pour cuire les crevettes 3 min de chaque côté dans une poêle.



Les bords des croustades doivent être gonflées et dorées.

Présentez la croustade de poivrons accompagnée des crevettes.



## Conseils

Ne faites pas couler le jaune d'œuf sur les bords de la pâte feuilletée, sinon elle ne gonflera pas.

## Variante Vins

Pouilly Fumé