



Feuilletés aux crevettes, fromage de chèvre et paprika

Temps de préparation: 30 minutes

Niveau: moyenne

Ingrédients pour 4 personnes:

300g de crevettes d'équateur, cuites

2 rouleaux de pâte feuilletée

100g de fromage de chèvre frais

1 échalote

1 cuillère à soupe de persil

1 cuillère à soupe de basilic

1 cuillères à café de paprika en poudre

10 cl de vin blanc

Poivre

Sel



Préparation :

1. Sortir les crevettes du sachet, les passer sous un filet d'eau et laisser décongeler à température ambiante dans une passoire.
2. Découper de grands rectangles dans la pâte feuilletée.
3. Faire chauffer de l'huile dans une cocotte et faire revenir l'échalote. Mouiller avec le vin blanc. Laisser cuire quelques minutes et ajouter les crevettes.
4. Ajouter sel et poivre selon votre convenance.
5. Dans un bol, mélanger le frais fromage, le persil, le basilic et le paprika en poudre.
6. Étaler ce mélange sur chaque rectangle de pâte et y disposer ensuite des crevettes.
7. Mettre au four préchauffé pendant 14-15 minutes.