

Bouchées à l'indienne



Temps 30 min - **Personnes** 8 - **Très facile** - **Bon marché**

Ingrédients

2 échalotes
1 pomme Granny
125 g de crevette rose décortiquées
1 œuf
20 cl de crème fraîche
50 g de lait de coco
15 g de maïzena
2 g de curry
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sucre
Sel
Poivre noir

Préparation

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Émincez finement les échalotes. Faites-les revenir dans une poêle et réservez-les.

Épluchez la pomme et coupez-la en petits dés, faites-les revenir dans la même poêle avec le sucre et réservez.

Faites revenir à la poêle, les crevettes pendant 1 min, attention à ne pas les faire brûler.

Préchauffez le four thermostat 6 (180°C).

Dans un saladier, battez au fouet l'œuf, la crème fraîche, le lait de coco et la maïzena. Ajoutez du curry, le sel et le poivre.

Ajoutez les crevettes, les pommes et l'échalote, mélangez et rectifiez l'assaisonnement.

Mettez dans des petits moules en silicone et enfournez pendant 15 min.