

# Feuilletée de crevettes

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 20 min

## Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de crevettes roses cuites
- 1 pâte feuilletée prête à dérouler
  - 1 oeuf battu en omelette
- Curry (à votre convenance)

## Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (Th.6)

Déroulez la pâte feuilletée.

Parsemez-la de curry

Découpez la pâte feuilletée en fines bandes et enrouler les crevettes avec.

Cassez l'oeuf et battez-le en omelette et badigeonnez-en les feuilletées à l'aide d'un pinceau.

Enfournez 15 à 20 min.

*Recettes de Caline*

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**

## ASTUCE :

Vous pouvez remplacer le curry par toutes autres épices de votre choix

J'ai choisi des crevettes moyennes mais vous pouvez prendre une taille un peu plus grosse

Vous pouvez servir ces feuilletés en amuse-bouche, en entrée ou comme on le fait à la maison en plat principal