

Petites cocottes coquillettes, crevettes et crème de curry

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 30 min

Ingédients pour 4 personnes :

- ✓ 120 g de coquillettes
- ✓ 200 g de crevettes cuites
- ✓ 40 cl de crème fraîche liquide
- ✓ 150 g d'emmental râpé
- ✓ 4 oeufs
- ✓ 1 cuil à café de curry poudre
- ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6).

Faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée en suivant les indications présentes sur le paquet, puis égouttez et réservez.

Epluchez puis coupez les crevettes en deux ou trois.

Faites chauffer la crème dans une petite casserole.

Ajoutez les crevettes et le curry.

Goûtez, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre si nécessaire.

Retirez du feu.

Ajoutez le fromage râpé et les pâtes cuites.

Dans chaque ramequin répartissez le mélange crème aux crevettes.

Disposez un ou deux œufs entier cru si vous utilisez deux cocottes.

Poivrez et salez légèrement

Enfournez 10 à 15 min.

Vous restez plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!