

Croustades aux crevettes

Ingrédients pour 6 personnes:
250 g de pâte Brisée; 300 g de crevettes décortiquées crues; 100 g de champignons émincés; 50 g de petites quenelles à la volaille; 2 dl 1/2 de sauce béchamel; 2 cuillerées à soupe de sauce tomate; 50 g de beurre.

Etendre au rouleau la pâte Brisée, en foncer une tourtière de 20 cm de diamètre bien beurrée, la piquer à la fourchette, la recouvrir d'un papier d'aluminium et remplir de légumes secs ou de petits cailloux. Glisser à four préchauffé (220°). 15 à 20 minutes plus tard, retirer du four, enlever le papier et les légumes secs. Faire chauffer le beurre dans une casserole, y faire revenir les champignons, ajouter rapidement les crevettes coupées

en petits morceaux, saler, poivrer. Mélanger la sauce tomate, la sauce béchamel, le petit ragoût de crevettes et de champignons ainsi que les petites quenelles. Porter le tout à ébullition

et remplir la croustade de ce mélange encore frémissant. Servir très chaud.