

Recettes entrées créoles

Petits pâtés antillais aux crevettes

Ingrédients pour 50 pâtés environ

- Environ 750 gr de pâte feuilletée maison (si possible)
- 320 gr de crevettes décortiquées
- 1 cuillère à café de fumet de poisson
- Eau
- Sel
- 2 feuilles de bois d'Inde
- 4 clous de girofle
- 1/2 piment fort ou 4 piments oiseau
- 3 branches de cive
- 1 bouquet de persil (4 ou 5 branches)
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 2 piments végétariens
- 1 échalote
- 1 cuillère à café de bouquet garni
- 1 cuillère à café de 4 épices
- Huile
- 1 œuf (pour la dorure)
- 50 ml de rhum vieux
- Le jus d'un citron vert

Budget : €

Difficulté : moyen

Préparation : 2 h

Cuisson : 25 mn par plaque

Mettre le sel, les feuilles de bois d'Inde, les clous de girofle et les crevettes dans une casserole.

Couvrir d'eau, porter à ébullition et cuire 5 mn.

Peler ail, oignon et échalote.

Mettre ail, oignon, échalote, cive, persil et crevettes dans le bol du mixer.

Mixer l'ensemble.

Mettre le tout dans une poêle avec un peu d'huile et ajouter le fumet de poisson.

Chauffer l'ensemble.

Ajouter le bouquet garni, le 4 épices et mélanger.

Ajouter le rhum vieux et faire flamber.

La farce est prête.

Etaler la pâte feuilletée en fine épaisseur (2 mm)

Détailler en rond avec un emporte pièce de 4/5 mm environ.

Poser sur une plaque, mouiller la pâte au pinceau et garnir de la farce.

Recouvrir de pâte en pressant bien sur le bord pour souder les pâtes.

Dorer à l'œuf.

Enfourner pour 25 mn environ dans un four préchauffer à 200°.

C'est prêt à déguster chaud ou froid à l'apéritif.