

crevettes à la citronnelle en coque feuilletée

16 crevettes fraîches
100 grammes citronnelle
100 grammes poireaux
2 décilitres lait de coco
sel, poivre
1 jaune d'oeuf

Rincez la citronnelle à l'eau fraîche, épongez-la bien avec du papier absorbant.
hachez finement.

Couper les crevettes en deux, salez, poivrez et les réserver. Cuire les poireaux émincés avec l'huile d'olive puis ajoutez la citronnelle et le lait de coco et mélangez bien. Poursuivez la cuisson à feu modéré pendant encore 15 min passer au chinois, rectifier l'assaisonnement. mettre les crevettes dans les récipients, verser la sauce froide.

Farinez légèrement le plan de travail. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte : donnez-lui la forme d'un disque un peu plus grand que le moule et d'une épaisseur d'environ 3 mm. Dans une tasse, délayez le jaune d'œuf avec de l'eau.

Humidifiez bien le bord des récipients, posez la pâte comme un couvercle en la faisant bien dépasser, puis soudez en appuyant fortement avec le bout des doigts. Étalez le jaune d'œuf au pinceau sur toute la surface et enfournez. Faites cuire pendant environ 12 min jusqu'à ce que le couvercle soit doré et bien gonflé.