



## RECETTE

# vol au vent exotique aux pétoncles et crevettes

*L.thierry*

Portions: 8

8 vols au vent feuilletés à garnir  
16 crevettes  
400 grammes pétoncles  
1 gingembre frais  
1 décilitre vin blanc  
1 échalote hachée  
250 grammes ananas en dés  
1 cuillère à soupe huile d'olive  
1 cuillère à café curry  
2 décilitres lait de coco  
ciboulette hachée  
jus de citron  
pistil de safran

Préchauffer votre four à 150°.

Éplucher l'ananas en petit dés, Décortiquer les crevettes, réserver.

Dans une poêle, faites revenir les crevettes et les pétoncles dans l'huile d'olive, assaisonner, les retirer et les réserver. garder au chaud . ( four)

Ajouter les ananas, cuire 2 minutes et réserver avec les crevettes et les pétoncles. Faire revenir les échalotes hachées avec de l'huile d'olive et le gingembre haché, saupoudrer avec le curry et déglacer avec le vin blanc, laisser réduire, ajouter le lait de coco et le pistil de safran, mijoter 2 minutes à feu doux. Arroser de jus de citron. Rectifier l'assaisonnement. Mixer.

Passer les vols au vent 3 minutes au four.

Garnir les vol-au-vent de la préparation et servir.

Idées de service: peut-être servi avec de la mangue et des tomate couper en petit dés.