



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Tarte crevettes curry et courgettes .



*Ingrédients pour 6 personnes :*

- 1 c.à.c de fumet de poisson
- 1 c.à.s d'huile
- 1 courgette
- 1 gros œuf
- 1 pâte feuilletée épaisse
- 100 ml de lait 1/2 écrémé
- 200 g de crevette jumbo
- 3 c.à.c de curry
- 90 g de gruyère râpé
- Jus de citron

- Mélanger le lait, le fumet, 1 c.à.c de curry, l'œuf et le gruyère râpé, réserver
- Faire une marinade : jus de citron et 1 c.à.c de curry. Ajouter les crevettes et bien mélanger
- Couper la courgette en petits dés et la faire revenir dans une poêle huilée avec 1 c.à.c de curry
- Dérouler la pâte feuilletée, la piquer avec une fourchette
- Ajouter les crevettes et les dés de courgettes égouttés puis l'appareil à base de lait
- Enfourner à four chaud à 225°C pendant 40-45 minutes

