

MEILLEUR AVEC



BALUCHONS DE CREVETTES ET DE BRIE



Source : iga.net

INGRÉDIENTS

- Au goût, sel et poivre
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre fondu
- 45 ml (3 c. à soupe) de coriandre fraîche, hachée
- 3 feuilles de pâte phyllo (environ 30 cm X 40 cm ou 12 po X 16 po chacune)
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime
- 175 ml (3/4 tasse) de crevettes cuites, hachées très grossièrement
- 120 g (4 oz) de brie **Le Lorette**, coupé en 6 tranches épaisses

MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Dans un bol, mariner les crevettes dans du jus de lime pendant 10 minutes. Entre-temps, étendre une feuille de pâte phyllo sur une surface de travail. Couvrir les autres feuilles d'un linge humide pour les empêcher de sécher. À l'aide d'un pinceau, badigeonner de beurre fondu toute la surface de la feuille. Couvrir d'une autre feuille puis badigeonner de beurre.
3. Recouvrir d'une dernière feuille de pâte phyllo. Se servir d'un couteau bien aiguisé pour couper les feuilles superposées en deux, dans le sens de la longueur. Couper ensuite chaque moitié en trois de façon à obtenir six carrés.
4. Égoutter les crevettes. Ajouter la coriandre, le sel et le poivre. Mélanger. Répartir la garniture au centre des six carrés et couvrir d'une tranche de brie. Replier la pâte pour former un baluchon en remontant les quatre coins et en les pinçant ensemble. Badigeonner légèrement l'extérieur des baluchons de beurre et les déposer dans des moules à muffins.
5. Cuire au four pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Servir sur un nid de pousses de tournesol. Pour ajouter une touche de fantaisie, attacher le baluchon avec une tige d'oignon vert.

Convivio[™]

Une coop qui porte fruit !

IGA
Extra
Chauveau
Loretteville
Val-Bélair