



51

- 150 g de champignons grossièrement émincés
- 20 g de margarine
- 2 cuil. à s. de jus de citron
- 400 g de pâte feuilletée surgelée
- 200 g de fromage frais à tartiner (type St Moret)
- 1 cuil. à s. de persil ciselé
- 1 gros œuf ou 2 petits œufs légèrement battus
- sel (facultatif)

Pour 4 personnes

## Tourte feuilletée au fromage frais et aux champignons

EMPANADA DE HOJALDRE CONGELADO, QUESO DE BURGOS Y CHAMPIÑONES

Préchauffer le four à 200 °C (th. 7). Dans une casserole, mettre les champignons, la margarine et le jus de citron, cuire environ 6 minutes à feu doux en remuant de temps à autre. Retirer la casserole du feu et réserver. Dérouler la pâte décongelée avec un rouleau à pâtisserie, dans un sens puis dans l'autre (de gauche à droite puis de haut en bas). L'abaisser sur le plan de travail fariné pour qu'elle ait 3 mm d'épaisseur. Couper dedans un rond de 23 cm de diamètre pour garnir le fond et les bords d'une tourtière à fond amovible. Réserver le reste de pâte. Piquer légèrement le fond à l'aide d'une fourchette puis cuire environ 10 minutes. Pendant ce temps, écraser le fromage à la fourchette dans un petit saladier. Égoutter les champignons et les mettre dans le saladier avec le persil et la plus grande partie de l'œuf battu (garder ce qu'il faut pour le glaçage). Au besoin, saler légèrement. Sortir la tourte du four et disposer la garniture sur le fond. Abaisser le reste de pâte et en couvrir la garniture en scellant les côtés. Avec un couteau, creuser un puits au centre du couvercle pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson. Badigeonner la tourte du reste d'œuf battu et enfourner 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée (ne pas hésiter à la placer sous le gril quelques minutes pour dorer la surface). Laisser la tourte reposer 10 minutes avant de la transférer sur un plat. Servir chaud.

52

- 500 g de crevettes crues décortiquées et déveinées
- 25 g de beurre
- 3 cuil. à s. d'huile d'olive
- 1 cuil. à s. bombée de farine
- 50 cl de lait
- 1 pincée de curry (facultatif)
- 12 tranches de pain
- 50 g de gruyère râpé
- sel (facultatif)

Pour 6 personnes

## Toasts aux crevettes et à la béchamel

PAN DE MOLDE CON GAMBAS Y BECHAMEL

Couper les crevettes en deux si elles sont grosses. Réserver. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Chauffer le beurre et l'huile dans une casserole, cuire les crevettes 3 à 4 minutes à feu doux en remuant de temps à autre, jusqu'à ce qu'elles soient bien roses. Avec une écumoire, déposer les crevettes sur une assiette. Mettre la farine dans la casserole et ajouter peu à peu le lait en remuant avec une cuillère en bois ou un fouet. Laisser mijoter 10 minutes, ajouter le curry et saler éventuellement. Incorporer les crevettes et étaler le mélange sur les tranches de pain. Les parsemer de gruyère râpé, les répartir sur la plaque du four et cuire environ 5 minutes, jusqu'à ce que les toasts soient bien dorés. Les disposer sur un grand plat et servir aussitôt.