CROUSTILLANT DE CREVETTES A L’INDIENNE

Pour 1 personne :

Ingrédients :

1 feuille de brick

1 oignon

curry

gingembre

6 crevettes roses

huile d'olive

* Faire revenir 1 oignon émincé 3 min dans un filet d'huile d'olive.
* Ajouter 1 à 2 cc de curry.  Bien mélanger pour imprégner les oignons.
* Ajouter 2 cm de gingembre râpé. Rectifier l'assaisonnement.

Cuire 10 min à feu doux en remuant régulièrement.

* Déposer la fondue d'oignons au bord d'une feuille de brick.
* Ajouter 6 crevettes roses décortiquées.
* Rabattre le petit bord de la feuille de brick.  Rabattre les côtés latéraux. Finir de rouler.
* Ajouter une pulvérisation d'huile d'olive.
* Cuire 10 min à 200°C

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2011/06/04/21316081.html