



## Cassiolette de queues de lottes, crevettes et noix de St Jacques aux petits légumes

**LA CUISINE DE BOOMY**

### *Pour 5 cassiolettes*

- 400 gr de queues de lottes surgelées
- 500 gr de crevettes roses non décortiquées
- 200 gr de noix de St Jacques surgelées
- 3 belles poignées de julienne de légume surgelée
- 250 cml de vin blanc
- 1 échalote
- 1 cube de bouillon de légumes
- aneth
- origan
- curry
- beurre
- 300 ml de crème liquide
- 2 pâtes feuilletées
- jaune d'œuf + lait
- sel, poivre

Éplucher et émincer l'échalote. Mettre du beurre dans une sauteuse, faire chauffer et y faire revenir l'échalote.

Ajouter ensuite la julienne de légumes, les queues de lottes et les noix de St Jacques, le tout non décongelé. Laisser mijoter pendant 10 minutes sur feu moyen.

Pendant ce temps décortiquer les crevettes, réserver.

Ajouter ensuite dans la sauteuse le vin blanc, le cube de bouillon de légumes émietté, l'aneth et l'origan, saler, poivrer.

Pour finir incorporer les crevettes et saupoudré de curry.

Laisser cuire 10 minutes sur feu doux puis ajouter la crème hors du feu, mélanger le tout délicatement puis répartir dans vos cassiolettes.

Préchauffer votre four à 180°.

Dérouler la pâte feuilletée et y découper des formes de la taille de vos cassiolettes.

Poser ces découpes de pâtes feuilletées sur vos cassiolettes en enfermant bien votre contenant et en appuyant bien sur les bords pour sceller le tout.

Faire un petit trou au centre avec la pointe d'un couteau .

Battre le jaune d'œuf avec un peu de lait et Badigeonner vos pâtes feuilletées. Enfourner pour 20 minutes.