

Aumônières de Chicons aux Crevettes et Fêta

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

| | |
|--------------------------|----------------|
| - CHICON(S) | 6 |
| - SUCRE SEMOULE | 1 c à soupe |
| - FETA (FROMAGE GRECQUE) | 120 g |
| - CREVETTES GRISES | 200 g |
| - PERSIL | |
| - POIVRE | |
| - PATE BRIQUE OU FILO | 8 |
| - BEURRE | un peu (fondu) |

Recette:

- Nettoyez et coupez les chicons en tronçons en ôtant le cœur amer.
- Faites-les cuire au beurre. Salez et poivrez puis ajoutez le sucre semoule en fin de cuisson pour les caraméliser. Laissez refroidir complètement.
- Lorsqu'ils sont bien refroidis, préchauffez le four à 200°C.
- Émiettez la fêta.
- Étalez et beurrez les bords des feuilles de brique.
- Placez au centre, un peu de chicons cuits, de crevettes et de fêta émietée. Ajoutez un peu de persil et poivrez. Refermez l'aumônière en baluchon en les faisant tenir à l'aide de 2 cure-dents. Déposez-les sur le plat CRISP.
- Enfournez 13 à 15 minutes jusqu'à coloration.
- Servez sans attendre.

