

## Shrimp pies

Mise en place et préparation: env. 30 min

Cuisson: env. 30 min

Pour 2 moules en tôle Ø env. 20 cm

**2 abaisses de pâte à gâteau**  
(d'env. 25×42 cm)

### Farce

**250 g de queues de crevettes décortiquées**, grossièrement hachées

**1 petite tomate**, en brunoise

**1 citron**, 3 c. à soupe de jus

**3 c. à soupe de persil plat**, finement haché

**1 gousse d'ail**, pressée

**1 dl de crème**

**2 œufs**, légèrement battus

**1 c. à soupe de xérès sec**

**¾ de c. à café de sel**

**un peu de poivre** du moulin

**1 œuf**, légèrement battu, pour dorer

Bien mélanger dans un bol tous les ingrédients, y compris le poivre. Façonner les pies (voir petites photos 1 à 3).

**Cuisson:** env. 30 min tout en bas du four préchauffé à 220 °C.

**Par personne:** lipides 47 g, protéines 28 g, glucides 69 g, 3426 kJ (819 kcal)



**1.** Abaisser la pâte dans la longueur env. 2 cm plus grand. Partager une abaisse dans la largeur avec le papier, disposer les deux moitiés dans les moules, piquer les fonds et les bords généreusement à la fourchette, répartir la farce.



**2.** Dorer à l'œuf les bords de pâte. Partager la deuxième abaisse avec le papier, la retourner sur la farce, ôter le papier, bien presser les bords pour les souder. Arrondir les coins avec des ciseaux. Piquer le couvercle de pâte à la fourchette.



**3.** Tenir la pâte au bord avec deux doigts, tirer un peu de pâte vers l'intérieur avec un doigt de l'autre main de manière à former une ondulation. Dorer à l'œuf le couvercle de pâte.