

SAMOUSSAS de SAINT-JACQUES et CREVETTES

Préparation :20mn Cuisson :12mn Coût moyen Difficulté : moyen

Pour 4 personnes

10 feuilles de brick

150g de queues de crevettes roses

200g de noix de st Jacques ou de pétoncles

1 cuil à soupe d'huile d'olive

1 cuil à café d'épices à tajine

1 cuil à soupe de pignons de pin

1 cuil à soupe de coriandre ciselée

1 petite carotte en dés

20 feuilles de coriandre

20g de beurre Sel Poivre

- 1- Préchauffer le four à 200° (th 7) Faire griller les pignons de pin dans une poêle puis les réserver
- 2- -Tailler les crevettes et les st Jacques (ou pétoncles) en dés. Dans un saladier, mélanger les pignons, les crevettes, les coquilles, la carotte en dés, la coriandre ciselée, l'huile d'olive, les épices ; goûter et rectifier l'assaisonnement
- 3- Faire fondre le beurre. Détacher 1 feuille de brick, la couper en 2 et la badigeonner de beurre. Plier chaque feuille de brick en 2 en rabattant le côté arrondi sur le côté droit coupé
- 4- Déposer la farce sur l'une des extrémités et rabattre le coin en formant un triangle. Rabattre ensuite le triangle sur lui-même. Avant de rabattre une dernière fois, déposer une feuille de coriandre
- 5- Enfourner pendant 10mn

Tarte au citron meringuée

Recette pour | 6 personnes

Difficulté | moyen

Cuisson | 35 min

Préparation | 30 min

Pâte sablée:

- 250 g de farine 1 sachet de sucré vanillé
- 1 œuf 1 pincée de sel
- 125 g de beurre
- Crème au citron:
- 5 jaunes d'œufs 3 blancs d'œufs
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 5 cuillères à soupe de crème liquide 100 g de sucre glace
- 100 ml de jus de citron 1 cuillère à café de zeste de citron râpé
- Meringue:
- 3 blancs d'œufs 100 g de sucre glace
- 1 cuillère à café de zeste de citron râpé

Préparez une pâte sablée en mélangeant rapidement tous les ingrédients. Enveloppez-la dans un film plastique et laissez reposer 1 heure au frais.

Foncez un moule beurré de cette pâte, garnissez-la de papier sulfurisé et de haricots secs. Faites cuire à blanc 10 minutes à 200°C (chaleur tournante). Retirez les haricots secs et le papier et laissez complètement refroidir.

Battez les jaunes d'œufs avec la Maïzena, la crème liquide et 50 g de sucre glace au-dessus d'un bain marie. Ajoutez le jus et le zeste de citron. Montez les blancs en neige ferme en incorporant au fur et à mesure le sucre glace restant.

Ajoutez les blancs en neige à la crème aux œufs en soulevant délicatement. Versez la crème sur la pâte refroidie et faites cuire 25 minutes au milieu du four à 150°C (chaleur tournante). Laissez refroidir.

Pour la meringue, montez les blancs en neige très ferme en ajoutant au fur et à mesure le sucre glace. Incorporez délicatement le zeste de citron. Recouvrez la tarte des blancs en neige et dessinez éventuellement des motifs avec une fourchette. Faites dorer à 250°C.