



Petites cocottes de coquillettes aux crevettes et crème curry ciboulette

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 100 g de Coquillettes aux œufs frais Lustucru
- 200 g de crevettes cuites
- 50 cl de crème fraîche liquide
- 150 g d'Edam ou de gruyère
- 4 œufs
- 16 tomates cerises
- ½ botte de ciboulette
- 1 c à c de curry poudre
- sel, poivre du moulin

Ustensiles

- 4 petites cocottes individuelles ou 2 cocottes pour 2 personnes

1. Faites cuire les Coquillettes dans une casserole d'eau bouillante salée en suivant les indications présentes sur le paquet, puis égouttez et réservez.
2. Faites chauffer votre four à 200°.
3. Hachez grossièrement les crevettes au couteau, poivrez.
4. Coupez finement la ciboulette.

5. Chauffez la crème dans une petite casserole. Ajoutez les crevettes, la ciboulette et le curry.
6. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre si besoin. Retirez du feu.
7. Ajoutez le fromage râpé et les pâtes cuites.
8. Coupez les tomates cerises en deux.
9. Dans chaque cassolette répartissez le mélange crème aux crevettes et décorez avec les demies tomates cerises.
10. Faites une place au centre de chaque cocotte avec une cuillère à soupe et disposez l'œuf entier cru, ou deux œufs si vous utilisez deux cocottes. Poivrez.
11. Enfournez 10 à 15 minutes.