

## Crème de potiron et crevettes en croûte feuilletée

Les ingrédients pour 2 personnes :

500 g de potiron  
15 cl de crème liquide  
7,5 cl de bisque de homard  
10 grosses crevettes crues  
2 c à s de cognac  
1 c à s d'huile d'olive  
1 pâte feuilletée pur beurre préétalée  
1 jaune d'oeuf  
Sel et poivre

Couper la chair de potiron en dés et les cuire à la vapeur 10 à 15 mn jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les mixer et ajouter la crème liquide et la bisque de homard. Bien mélanger, ajouter au besoin un peu d'eau pour obtenir la consistance voulue et assaisonner. Réserver.  
Décortiquer les crevettes et faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Faire revenir les queues de crevettes 1 à 2 mn en les retournant. Ajouter le cognac et flamber ( ne pas oublier d'éteindre la hotte aspirante avant de flamber). réserver.

Dans la pâte feuilletée découper 2 disques un peu plus grands que le diamètre des soupières.  
Répartir la crème de potiron dans les soupières. Mettre 5 crevettes par personne sur le velouté . Badigeonner le tour des soupières avec le jaune d'oeuf battu, faire de même pour les disques de pâte, et avec le dos d'un couteau dessiner un quadrillage sur les disques.  
Fermer les soupières avec la pâte en appuyant bien sur les bords pour faire adhérer et cuire à four préchauffé à 200 ° pendant 15 mn environ. La pâte doit être dorée.

Péché de gourmandise  
<http://pechedegourmand.canalblog.com>