

Tartelettes aux flocons d'avoine aux crevettes thaïes

Pour 4 moules à tartelettes de 10 cm (4 po) (6 moules à muffins pour moi)

Salade de crevettes thaïes:

- 1 2/3 tasse de crevettes cuites, décortiquées
- 1/2 tasse de coriandre fraîche ciselée
- 1 bâton de citronnelle
- 1 petit piment rouge, épépiné
- Le jus de 1 lime
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 tomate, en dés
- Sel et poivre
- Basilic frais pour la finition (menthe fraîche pour moi)

Pâte aux flocons d'avoine:

- 2/3 tasse et 2 c. à soupe de farine tout usage
- 1/2 tasse de flocons d'avoine
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- 4 à 5 c. à soupe d'eau glacée

Purée:

- 1 avocat
- 3 c. à soupe et 1 c. à thé de lait de coco
- Sel et poivre

Méthode:

Salade de crevettes thaïes:

Mettre les crevettes dans un grand bol et réserver. Au robot culinaire, mélanger la coriandre, la citronnelle, le piment, le jus de lime et l'huile d'olive jusqu'à homogénéité. Verser la préparation sur les crevettes, puis ajouter la tomate. Saler, poivrer et mélanger. Couvrir le saladier d'une pellicule plastique et réserver au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 400F.

Pâtes aux flocons d'avoine:

Au robot culinaire, mélanger la farine, les flocons d'avoine, le sel, l'huile et juste assez d'eau pour obtenir une pâte souple. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte le plus finement possible. Foncer les moules.

Chemiser de papier parchemin et remplir les moules de haricots secs. Cuire au centre du four pendant 20 minutes. Retirer les haricots et le papier, puis laisser complètement refroidir sur une grille à pâtisserie.

Purée:

Au robot culinaire, mixer l'avocat avec le lait. Saler et poivrer.

Dans chaque tartelette, répartir la purée, puis la salade de crevettes. Garnir.

(Source: Kat - Douceurs au palais, tirée du livre TARTE - Isabelle Lambert paru chez Groupe Modus)