



ENVELOPPES AUX COURGETTES ET AU CURRY



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 15 mn

Pour 2 personnes:

Pâte feuilletée (j'ai fait des carrés d'environ 12 cm de côté sur 4mm d'épaisseur)

1 courgette ou 2 petites

1 oignon émincé

4 grosses lamelles de crottin de Chavignol

2 pincées de curry de madras

Sel et poivre

1 càs d'olive

1 càs de lait et 1 jaune d'œuf pour la dorure

Préchauffer le four à 240°.

Dans une grande poêle style wok, à l'huile d'olive, faire revenir l'oignon émincé à feu doux, jusqu'à ce qu'il soit transparent. Pendant ce temps, laver et parer les courgettes et les râper finement.

Ajouter les courgettes dans la poêle et les faire revenir 1 mn avec l'oignon (elles doivent juste tomber mais rester presque crues). Assaisonner de sel, poivre et curry, remuer et réserver.

Poser ¼ de l'appareil aux courgettes par carré de pâte feuilletée et replier les 4 coins de celle-ci en diagonale, (2 par 2 comme pour faire un enveloppe) en collant les angles seulement avec un peu de dorure. Au pinceau badigeonner le dessus du feuilleté avec le jaune d'œuf et enfourner une dizaine de minutes, en surveillant pour que "l'enveloppe" soit parfaitement dorée.

Le chèvre et le curry vont très bien aux courgettes râpées à peine cuites. La pâte feuilletée est bien croustillante. Voilà un petit dîner vite fait, bien fait.