

Croustade de poivrons et ses crevettes

鮮蝦青紅椒酥派

CUISIMAGES
Réf :
1201

總類 :
前菜
熱盤

準備時間 :
30 分鐘
休息 2 個鐘頭(醃料)

烹煮時間 :
炒 30 分. 烤
20 分

花費 t :


難易度 :


起源地 :




4 人份材料

- 1 紅椒
- 1 青椒
- 1 洋蔥
- 2 粒大蒜
- 1 把羅勒(九層塔)
- 6 + 4 湯匙橄欖油
- 塩
- 胡椒
- 1 張 酥皮
- 1 個蛋黃



大蒜去皮剝碎。
羅勒葉洗淨切絲

將切好的羅勒葉及大蒜放入碗中加入胡椒 ; 塩及 6 湯匙橄欖油拌勻靜置 2 小時,



清洗青紅椒及洋蔥切成細絲。

拿一口平底鍋加入剩下的橄欖油以小火炒 30 分青紅椒洋蔥絲, 不時輕輕攪動 (必要時可加入少許水)。



將酥皮分為 4 個直徑 12 公分圓餅。

將炒好的青紅椒洋蔥絲分為 4 份均勻置於酥皮中。
邊緣留 1 公分塗上蛋黃



將醃漬好的羅勒橄欖油濾掉橄欖油後置於酥皮上。
放入預熱好的烤箱以 200°C 烤 15 至 20 分鐘。

隨後準備剝蝦子只剝皮頭尾留下。



拿一尖刀將蝦子背部劃開。

用羅勒橄欖油將蝦子每面煎 3 分鐘。



從烤箱取出烤好的酥派(派皮需呈金黃色且澎漲)。

將煎好的蝦子置於酥派上趁熱享用。



建議

酒

Pouilly Fumé