

## Papillotes de chou aux crevettes (6 pers)

### Ingrédients

12 crevettes roses décortiquées  
12 feuilles de chou vert  
2 pommes (de type golden)  
1 citron jaune non traité  
24 brins de ciboulette  
1 pot de yaourt nature  
100 g de riz basmati  
1 pincée de curry  
Sel et poivre

### Déroulement

Plongez le riz dans de l'eau bouillante salée et cuisez-le selon le temps de cuisson indiqué sur l'emballage. Déposez-le dans une passoire et passez-le sous l'eau froide. Égouttez.

Lavez le citron et prélevez le zeste.

Faites-le blanchir pendant 2 minutes dans de l'eau bouillante. Placez-le sur du papier absorbant afin qu'il s'égoutte et réservez. Pressez le jus.

Rincez les feuilles de chou et laissez-les blanchir 2 minutes dans de l'eau salée en ébullition.

Retirez-les délicatement avec une écumoire et rafraîchissez-les dans un bain d'eau glacée.

Ôtez la grosse côte des feuilles de chou.

Épluchez et coupez les pommes en deux.

Enlevez le cœur et les pépins puis râpez la chair avec une grosse grille au-dessus d'un saladier.

Arrosez avec la moitié du jus de citron.

Ajoutez le riz, le yaourt, le curry ainsi que quelques zestes de citron et la ciboulette ciselée. Salez et poivrez. Mélangez intimement.

Étalez les feuilles de chou bien à plat sur un plan de travail. Disposez la farce au riz au centre de chacune d'elles.

Répartissez les crevettes. Refermez les feuilles de chou tout autour de la farce.

Enveloppez chaque chou dans du papier sulfurisé, de façon bien hermétique. Maintenez avec du fil de cuisine.

Placez-les bien serrés dans le panier d'un cuit-vapeur. Laissez cuire 10 minutes. Servez aussitôt.

### Conseils

Lorsque vous réalisez cette recette, je vous conseille de préparer séparément votre sauce au curry. Faites d'abord torréfier dans une casserole votre poudre de curry, ajoutez de l'oignon et du gingembre. Ensuite mouillez avec du lait de coco, ajoutez de la crème et laissez cuire doucement. Une fois cela cuit, filtrez et ajoutez au mélange pomme riz.

# Galette des Rois au chocolat et à la poire

## Ingrédients

2 pâtes feuilletées pur beurre  
100g de beurre mou  
100g de chocolat noir  
100g de poudre d'amandes (ou noisettes)  
100g de sucre en poudre  
2 œufs  
2 poires  
1 fève  
1 jaune d'œuf + un peu de lait

## Déroulement

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Peler et couper les poires en fines tranches.

Préparer la crème d'amandes au chocolat, mettre le beurre en pommade dans un cul de poule (travailler le beurre mou en parcelles à la spatule jusqu'à obtention d'une texture crémeuse), ajouter le sucre et mélanger. Incorporer ensuite les oeufs un à un puis fouetter jusqu'à obtention d'un appareil lisse. Incorporer enfin la poudre d'amande et le chocolat fondu.

Disposer la première pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson, garnir de crème d'amandes au chocolat jusqu'à environ 2 centimètres du bord, ne pas oublier la fève! Ajouter ensuite les tranches de poires et recouvrir du deuxième disque. Souder les deux disques en humidifiant légèrement le bord avec un peu d'eau et appuyer légèrement avec les doigts sans écraser les bords.

Façonner le contour de la galette à l'aide d'une fourchette puis badigeonner le dessus de celle-ci d'un jaune d'œuf fouetté avec un peu de lait, mais pas sur le contour de la galette afin de ne pas empêcher le feuilletage de lever en cuisson.

Réserver au frais 30minutes.

Préchauffer le four à 200°C.

Réaliser ensuite les motifs de votre choix sur le dessus de la galette à l'aide du dos de la lame d'un couteau. Puis percer le centre de la galette de sorte que l'air puisse s'échapper pendant la cuisson.

Enfourner 10 minutes à 200°C puis baisser à 180°C en poursuivant la cuisson 20 à 25 minutes.

Laisser un peu refroidir et déguster tiède ou froid selon le goût.