

# Petits feuilletés à la courgette et crevette

Note de la recette :

**$\frac{2}{5}$**

**Pour 4 Personne(s)**

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



**20 min**

Temps de cuisson :



**15 min**

Temps de repos :



[imprimer la recette](#)

- 1 pâte feuilletée
- 1 grosse courgette
- des crevettes surgelées cuites et décortiquées
- des mini boules de mozzarella
- quelques petites feuilles de basilic
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Coupez la courgette en rondelles ni trop épaisses ni trop fines puis faites-les frire dans l'huile d'olive. Égouttez-les et posez-les sur un papier absorbant. Salez et poivrez les rondelles.

Étalez la pâte feuilletée puis découpez-la à l'aide d'un emporte-pièce rond et sur chaque cercle de pâte disposez une rondelle de courgette frite, une crevette par dessus puis en dernier une demi mini boule de mozzarella. Disposez les cercles de pâte garnis sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Mettez à cuire 15 min selon votre four.

Après cuisson, disposez sur chaque feuilleté une feuille de basilic. Servez et dégustez chaud ou tiède.