

Pastilla mangue crevettes

Recette issue de celle de Marie Chemorin

Ingrédients pour 6 pastillas :

- 18 grosses crevettes crues
- 2 mangues « avion » pas trop mûres ou mangues surgelées en morceaux
- 20 à 30g de gingembre frais
- 2 oranges pressées
- 1 c.à.s. de miel liquide
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- sel
- 2 feuilles de pâte filo par pastilla (se vend par rouleau de nombreuses feuilles)
- 1 citron vert pressé
- 1/3 de bouquet de coriandre
- 1 œuf
- 30g de beurre
- muscade ou cannelle
- 1 dose de safran

Eplucher et découper les mangues en lanières. Eplucher et raper le gingembre. Dans une casserole, mettre les mangues, le jus d'orange, le gingembre et le miel ; laisser compoter au moins 20 minutes en remuant.

Décortiquer les crevettes et les mettre à mariner avec une grosse pincée de sel, le jus de citron vert et le safran pendant au moins 30 minutes. Mettre l'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les crevettes à feu vif.

Préchauffer le four à 180°C.

Prélever le nombre nécessaire de feuilles de pâte filo et les recouvrir d'un linge humide.

Prendre 2 feuilles, les couper en 4. Garder 4 carrés. Avec les 4 autres carrés : découper des disques de la taille de votre moule.

Réserver toujours sous le linge humide.

Faire fondre le beurre dans un ramequin.

Prendre 2 carrés, les badigeonner de beurre fondu ; puis sur un seul carré, saupoudrer de muscade ou cannelle, un peu de coriandre ciselée. Les superposer (face beurrée contre face beurrée). Puis continuer de même avec un 3^{ème} carré puis le 4^{ème}.

Mettre cet empilement dans le moule, y placer un tapis de mangues, 3 crevettes et une pincée de coriandre. Bien tasser puis replier les bords de pâte vers le milieu. Passer à nouveau.

Prendre maintenant les disques, les badigeonner de beurre et les assembler. Badigeonner le sommet de la pastilla de blanc d'œuf puis y déposer les disques comme un chapeau. Presser délicatement pour que la pâte adhère parfaitement. Enfin, badigeonner la pastilla de jaune d'œuf.

Faire cuire au four environ 20 minutes (jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante) en les retournant délicatement une fois.

Il reste souvent du mélange de mangues et de la marinade des crevettes : je les assemble et je fais réchauffer l'ensemble pour servir dans une saucière pour ceux qui en veulent.

Accord met et vin :

Je choiserais un vin blanc aux arômes exotiques ; On en trouve de plus en plus en Côtes de Provence (Terre de Mistral, Domaine de la Roque), Bandol, Vin de Pays d'Oc.