# Tourelles feuilletées aux crevettes et petit pois

## Les ingrédients

- 1 Pâte feuilletée HERTA
- 100g de petits pois (surgelés)
- 1 gousse d’ail
- Jus d’1/2 citron vert
- 8 crevettes tigres, décortiquées et nettoyées
- 1 botte de cresson du jardin
- Beurre, menthe, aneth, huile d’olive

## Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C. Versez les petits pois dans un tamis et rincez-les à l’eau chaude jusqu’à ce qu’ils soient décongelés. Versez les petits pois avec quelques branches de menthe, d’aneth, l’ail, le jus de citron et l’huile d’olive dans un blender. Réduisez en purée jusqu’à obtention d’un pesto bien lisse. Salez, poivrez.
- Découpez des rondelles de 5 cm dans la pâte feuilletée HERTA à l’aide d’un emporte-pièce. Vous devez obtenir 16 rondelles. Recouvrez une plaque de cuisson de papier cuisson et disposez-y 8 rondelles, placez les 8 autres rondelles au-dessus de chaque rond de façon à obtenir une double couche de pâte feuilletée. Enfournez pendant 20 à 25 minutes jusqu’à ce qu’elles soient croquantes.
- Entre-temps, cuisez les crevettes tigres à point dans une noix de beurre. Salez, poivrez.
- Sortez la pâte feuilletée du four et disposez une càs. de pesto de petits pois. Disposez sur le dessus une crevette tigre et terminez avec le cresson du jardin.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**