

Bricks, beignets, feuilletés

Croustillants de langoustines, guacamole et poivron doux



35 min **30 min** **5 min** **0** **575**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du guacamole

- 1 Couper les avocats en deux à l'aide d'un couteau d'office. Retirer le noyau avec une cuillère ou un couteau. Prélever la chair avec une cuillère et réserver dans un bol.
- 2 Couper le citron en deux, le presser à l'aide d'un presse-agrumes.
- 3 Déposer la chair d'avocat dans le bol du mixeur puis verser le jus de citron. Mixer.
- 4 Assaisonner de poivre blanc et de sel fin puis mixer de nouveau. Arrêter de mixer lorsque le mélange est homogène mais encore un peu grumeleux, réserver dans un bol.

Étape 2

Préparation de la pulpe de piquillos

- 1 Mettre les piquillos dans le bol du mixeur, verser l'huile d'olive. Mixer.
- 2 Assaisonner de poivre blanc et de sel. Mixer de nouveau tout en veillant à ne pas obtenir une mixture trop lisse.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les croustillants

12 **Langoustine(s)**
3 **Feuille(s) de brick**
1 botte(s) **Basilic**
30 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre blanc**
40 cl **Huile de tournesol**

Ingrédients pour le guacamole

2 **Avocat**
0.5 **Citron(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre blanc**

Ingrédients pour les poivrons

4 **Pimientos del piquillo**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**

Étape 3

Réalisation des croustillants

- 1 Décortiquer les langoustines : retirer délicatement la tête. Puis presser la carapace pour la casser et la retirer.
- 2 Réaliser une incision sur le dos des langoustines, retirer le boyau noir avec la pointe du couteau d'office. Réserver sur une assiette.
- 3 Étaler une feuille de brique sur une planche, la couper en quatre.
- 4 Avec les doigts ou un pinceau, badigeonner les feuilles de brick de beurre mou.
- 5 Disposer une feuille de basilic au centre de la feuille de brick puis déposer une langoustine dessus.
- 6 Assaisonner de sel et de poivre blanc, rouler délicatement la feuille de brick autour de la langoustine.
- 7 Réserver sur une assiette, recommencer l'opération avec le reste des ingrédients.

Étape 4

Cuisson des croustillants

- 1 Faire chauffer une grande quantité d'huile de tournesol dans une poêle.
- 2 Vérifier que l'huile est chaude puis déposer les croustillants dans la poêle. Les faire frire de chaque côté en les retournant avec une pince.
- 3 Lorsqu'ils sont bien dorés, retirer les croustillants et les débarrasser sur une grille recouverte de papier absorbant à l'aide d'une pince. Assaisonner de sel.
- 4 Plonger les feuilles de basilic restantes dans l'huile et les faire frire. Les retourner avec une fourchette puis, lorsqu'elles sont cuites, débarrasser sur du papier absorbant et assaisonner de sel.

Étape 5

Dressage

- 1 Réaliser des quenelles de guacamole à l'aide de deux cuillères à soupe, les déposer sur une assiette de dressage. Procéder de la même façon avec la pulpe de piquillos.
- 2 Dresser harmonieusement les croustillants de langoustines sur les sauces, décorer avec des feuilles de basilic frites. Servir.