

Bricks de crabe et de langouste au parfum de piment



Les recettes culinaires
Maison La Mauny

www.maisonlamauny.com

Pour 4 personnes

200g de chair de crabe

300g de chair de langouste

4 feuilles de brick

1 piment oiseau, épépiné et émincé

1 échalote

2 gousses d'ail, épluchées et émincées

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 noisette de beurre doux fondu

Sel

Poivre noir du moulin



5 minutes



5 minutes
à 180°C



Décortiquez la queue de langouste, retirez la chair et détaillez en fines lanières. Réservez.

Pelez et émincez finement l'échalote.

Épépinez le piment avant de l'émincer finement également.

Faites revenir le tout avec de l'huile d'olive dans une casserole. Laissez colorer la préparation pendant 5 min à feu doux.

Incorporez la chair de crabe émiettée, la chair de langouste et le vinaigre. Mélangez, salez et poivrez, et laissez cuire pendant 5 min. Retirez ensuite la poêle du feu et laissez refroidir la farce.

Préchauffez le four à 180 °C.

Étalez les feuilles de brick sur un plan de travail, les beurrer avec un peu de beurre fondu d'un seul côté (intérieur).

Déposez ensuite au centre de chaque feuille l'équivalent de 2 cuillères à soupe de farce avant de replier chaque feuille de brick autour de la farce pour former des rectangles.

Enfournez jusqu'à ce que ces croustillants soient bien dorés.



**Servez bien chaud, dès la sortie du four,
accompagné d'un Mojito Maison La Mauny**

voir recette du cocktail Maison La Mauny sur notre site

À bientôt sur   www.maisonlamauny.com