

CŒURS DE BRICK AUX CREVETTES

- **Type de plat :** Amuse-gueule
- **Difficulté :** Moyen
- **Coût de la recette :** Abordable
- **Temps de préparation :** 20 min
- **Temps de cuisson :** 5 min
- **Calories :** Moyen
- **Pays :** France



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 feuilles de brick
- 20 g de beurre
- 10 crevettes roses décortiquées
- 1 piment vert
- 5 cl de crème liquide
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 jus de citron vert
- 3 brins d'aneth
- ½ cuil. à café de mélange 5 baies concassé

Etapas de préparation

1. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Découpez 8 cœurs dans les feuilles de brick. Badigeonnez-les de beurre fondu et enfournez 5 min, en surveillant la coloration.
2. Rincez, épongez et effeuillez l'aneth. Mixez les queues de crevettes, sauf 2, avec la crème, les 5 baies et l'aneth, sauf quelques feuilles. Mélangez le piment finement haché avec l'huile.
3. Intercalez les cœurs de brick avec 1 petite cuillerée de pâte de crevettes. Décorez avec une crevette entière et l'aneth réservé. Servez aussitôt entouré d'un cordon d'huile pimentée.

