AVOCAT CREVETTES SAUCE COCKTAIL REVISITE EN FEUILLE DE BRICK

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** Moyen
- **Coût de la recette :** Moyen
- **Temps de préparation :** 30 min
- **Temps de cuisson :** 20 min
- **Calories :** Moyen
- **Pays :** France

Ingrédients pour 8 personnes (cercles de 4,5 cm de diamètre et de hauteur)

Cercles en feuille de brick :
- 4 feuilles de brick
- 0.030 kg de beurre fondu

Sauce cocktail :
- 0.150 L d'huile d'arachide
- 1 œuf (jaune)
- 0.020 kg de moutarde
- 1 CC de vinaigre
- sel
- 0.010 L de whisky
- 0.030 kg de ketchup
- 1 trait de sauce anglaise
- qq gouttes de tabasco

Avocat, crevettes et pamplemousse :
- 2 avocats
- 1/2 pamplemousse
- 0.300 kg de crevettes roses

Finition :
- 18 crevettes
- un peu de sauce cocktail

Etapes de préparation

1. **Cercles en feuille de brick :** Lustrer au beurre fondu avec un pinceau une feuille de brick. Tailler des lanières d'une largeur équivalente à la hauteur des cercles, superposer deux lanières. Les enrouler autour du cercle en prenant soins de ne pas trop serrer et de laisser un espace, (ici matérialisé par le cure dent). Positionner les cercles deux par deux en veillant à coller l'une contre l'autre les deux extrémités des lanières de feuille de brick. Cuire au four une douzaine de minutes à 180°, au bout de 7 à 8 minutes séparer les cercles pour obtenir une coloration uniforme. Refroidir sur grille. Retirer délicatement les cercles de feuille de brick quand ils sont encore un peu tièdes.

2. **Sauce cocktail :** Clarifier l'œuf, (séparer le blanc du jaune). Dans un saladier ou une calotte (bassine en inox) réunir le sel, le poivre, le vinaigre et la moutarde. Mélanger avec un fouet et dissoudre le sel. Ajouter le jaune et mélanger avec le fouet. Incorporer progressivement l'huile en fouettant vivement avec le fouet. Au fur et à mesure la mayonnaise va devenir jaune pale. A la fin fouetter énergiquement pour "serrer" la mayonnaise, c'est à dire la rendre ferme. (Il faut réaliser la sauce cocktail à partir d'une mayonnaise bien serrée car le fait d'y ajouter des éléments liquides et le ketchup va la détendre sensiblement.) Ajouter le whisky et mélanger avec le fouet. Ajouter un trait de sauce Worcester et mélanger. Ajouter si vous le souhaitez quelques gouttes de tabasco et mélanger. Ajouter le ketchup et mélanger. Corner les parois du récipient, filmer et réserver au frais.

3. **Avocat, crevettes et pamplemousse :** Peler à vif le pamplemousse. Lever les segments et récupérer le jus en pressant. Tailler les segments en petits dés. Décortiquer les crevettes et les tailler en deux ou trois, Inciser les avocats sur leur pourtour et les éplucher. Tailler les avocats en petits cubes. Réunir les crevettes, 1/3 des cubes d'avocat dans une calotte ou un saladier. Ajouter les dès de pamplemousse, un peu de sauce cocktail et mélanger. Ajouter de la sauce si besoin, il faut que tous les éléments soient enrobés de sauce. Filmer et réserver au frais. Mixer l'avocat restant avec un peu de jus de pamplemousse, bien assaisonner, l'avocat est relativement fade. Passer la pulpe au tamis et mélanger. Filmer à même le produit et réserver au frais. Décorer le pourtour des assiettes avec des petits points de sauce. Disposer les cercles de feuille de brick au centre des assiettes et les garnir du mélange crevettes, avocat, pamplemousse et sauce. Décortiquer les crevettes uniquement au niveau de la queue. Tailler les queues au niveau le plus arrondi pour créer une assise. Remplir une poche à douille avec douille cannelée de crème d'avocat. Dresser une rosace de crème sur le cercle et décorer avec trois crevettes par assiette, (assises légèrement trempées dans la sauce.