

CROUSTILLANT DE LANGOUSTINES

Ingrédients:

Langoustines 4/6 par personnes selon la taille
Feuille de brick
Salade verte
1 Citron
Orange
Huile pour vinaigrette
Sel et poivre
Huile pour friture

Préparation

- ✚ Décortiquer les queues de langoustines, à cru; retirer le viscère noir.
- ✚ Tailler les feuilles de brick en triangles ou en lamelles. Poser une queue de langoustine sur le bord de la feuille, enrouler la queue dans la feuille, puis sceller cette dernière à l'eau pour qu'elle n'éclate pas à la cuisson.
- ✚ Préparer une vinaigrette avec de l'huile d'olive, un citron pressé et des zestes d'orange très fins. Laissez macérer un petit peu.
- ✚ Laver et essorer la salade. Ciselez-la avant assaisonnement.
- ✚ Répartissez la salade dans les assiettes.
- ✚ Faites chauffer l'huile de cuisson dans un récipient à friture, plongez-y les feuilles de brick avec les langoustines, laissez dorer; égouttez-les ensuite sur du papier absorbant, posez-les sur la salade, et servez.