

11 juin 2008

Croustillants de crevettes à l'avocat et à la coriandre



(pour 5/6 croustillants)

250 g de queues de crevettes crues
1/2 avocat
Jus d'un citron vert
6 brins de coriandre
Sel, poivre
9 feuilles de filo (plutôt 15, ou 10 feuilles de brick)
Graines de pavot

Si vous prenez des feuilles de filo, empilez-en 5 en prenant soin de les badigeonner chacune d'un mélange huile+beurre fondu avant de déposer la suivante par-dessus. Coupez ensuite le rectangle en deux dans la hauteur pour obtenir 2 rectangles plus petits. Répétez ces opérations 3 fois de façon à obtenir 6 rectangles.

Pour la farce, décortiquez les crevettes et coupez-les en tronçons de 1 cm. Récupérez la chair de l'avocat et écrasez-la grossièrement dans un saladier. Arrosez du jus de citron vert puis ajoutez les crevettes, la coriandre et assaisonnez.

Préchauffez le four à 180 °C.

Déposez de la farce au bas d'un rectangle, roulez-le d'un quart puis repliez les côtés et terminez de rouler le croustillant. Déposez sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé, badigeonnez de beurre+huile et parsemez de graines de pavot.

Faites de même avec tous les rectangles de pâte et le restant de farce. Faites cuire 18 à 20 minutes. Servez chaud avec du citron vert et de la salade.