



# La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

## Croustillants crémeux d'écrevisses



### - **Ingrédients** (pour 40 bouchées) :

- \* 13/14 feuilles de brick
- \* 100 g de mascarpone
- \* 200 g de queues d'écrevisses
- \* 1 oeuf
- \* QS sel, poivre, aneth et beurre

### - **Réalisation** :

- \* Préchauffez votre four à 180 ° c (th.6).
- \* Mélangez le mascarpone, l'oeuf, sel, poivre, aneth et ajoutez les queues d'écrevisses.
- \* Faites fondre le beurre et badigeonnez-en, au pinceau, les feuilles de brick, une à une, au fur et à mesure de leur utilisation.
- \* Coupez chaque feuille en 3 et rabattez les côtés arrondis en hauteur, de manière à obtenir, pour chaque feuille, trois bandes d'environ 5/6 cm de largeur.
- \* Déposez une cuillère à soupe du mélange crémeux aux écrevisses sur le bas de la bande et pliez afin d'obtenir des triangles.
- \* Entrez sur deux plaques de type Téfal recouvertes de papier cuisson.
- \* Enfourez pour 18 min en retournant à mi-cuisson.

