

## SUCETTES CRAQUANTES DE LANGOUSTINES AU BASILIC



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 langoustines moyennes crues (ou crevettes)
- 4 feuilles de brick de 30cm
- 16 feuilles de basilic
- 15 cl d'huile d'olive
- 1 jaune d'œuf
- Sel

### Préparation :

- Décortiquer les langoustines en éliminant la tête, la queue et la carapace. Couper dans la longueur en deux morceaux de même taille.

- Taillez les feuilles de brick en 16 disques de façon à faire 4 succettes par personne. Sur la moitié de chaque disque de feuille de brick, placez 1 feuille de basilic, puis un morceau de langoustine.

- A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le pourtour de jaune d'œuf et repliez le disque sur la langoustine.

- Dans une poêle antiadhésive, versez un trait d'huile d'olive et faites cuire toutes les bricks recto verso pendant environ 1 minute de chaque côté. Elles doivent prendre une belle coloration dorée.

- Une fois cuites, les débarrasser sur du papier absorbant et glisser dans chaque feuille de brick un pique en bois de 10 cm de long et servir aussitôt.