

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## **PANIER DE BRICK AU FRUIT DE MER**

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 30 mn**

**Cuisson : 20 mn**

### **Ingrédients :**

- 6 feuilles de brick
- 4 filets moyen de cabillaud
- 300 g de crevettes décortiquées
- 50 g de vermicelle chinoise
- 1 gros oignons
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
- Quelques pestils de safran- Sel
- Poivre
- 20 g de beurre

### **Préparation :**

Coupez les filets de cabillaud en gros dès.

Plongez la vermicelle dans de l'eau bouillante et laissez tremper 4 minutes hors feu.

Egouttez et coupez grossièrement au ciseau, laissez de côté.

Mettez un peu de beurre dans une poêle et faites frire les morceaux de cabillaud ainsi que les crevettes décortiquées.

Ajoutez les épices, le persil, l'ail et la vermicelle, bien mélanger l'ensemble et laissez sur le feu pendant 3 mn.

Enfoncez 2 feuilles de brick beurrées dans 4 ramequins de dimension moyenne, répartissez dedans la farce de poisson.

Préchauffez le four à 200°.

Mettez les ramequins dans le four et laissez cuire pendant 15 mn.

Après cuisson, enlevez les petits paniers en brick des ramequins, servir dans une assiette avec une salade verte.