

## **Salade de la mer** **dans son nid croustillant**



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 30 minutes**

**cuisson : 8 à 10 minutes**

- 8 feuilles de brick
- 2 avocats
- 1 tomate
- 8 oeufs de caille
- 24 crevettes roses décortiquées
- 4 tranches de saumon fumé
- Quelques petites feuilles de salade
- 1 c à soupe de citron
- Beurre fondu

**Mayonnaise/citron :**

- 4 c à soupe de mayonnaise
- 1 c à soupe de crème fraîche (ou fromage blanc)
- 1 c à soupe de citron
- Sel
- Poivre

**Vinaigrette huile d'olive/citron :**

- 2 c à soupe de jus de citron
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Faites cuire les oeufs de caille dans de l'eau bouillante salée pendant 4 minutes puis couvrez-les d'eau froide.

Préchauffez votre four à 180° C.

Découpez les bords arrondis des feuilles de brick pour obtenir un carré.

Badigeonnez un premier carré de beurre fondu puis disposez un deuxième carré en le décalant d'un quart de tour.

Installez le dans des ramequins assez grands, recouvrez le fond de papier sulfurisé (celui des feuilles) puis lester avec des haricots secs ou autre, vous aurez ainsi un fond bien plat.

Procédez de la même manière avec les 6 autres feuilles de brick.

Mettez au four pour 8 à 10 minutes en surveillant les bords car ils dorent très vite.  
Laissez refroidir dans les ramequins.

Coupez les ingrédients de la salade en dés (avocats et tomate). Disposez dans le fond des coupelles en brick quelques feuilles de salade. Répartissez ensuite les dés d'avocat, les crevettes, les tomates, le saumon fumé coupé en petites lanières. Écalez les oeufs de caille et coupez-les en deux et répartissez dans les coupelles.

Décorez avec un peu de persil.

Vous pouvez ajouter d'autres aromates dans votre salade, ciboulette, cerfeuil, etc.

Accompagnez de la sauce de votre choix.