



## Bec sucré Bec salé

### LANGOUSTINES CROUSTILLANTES

#### Ingrédients par personne :

- 1 feuille de bric (ronde) et demie
- 3 grosses langoustines
- persil plat
- beurre demi-sel, huile
- sel, poivre, bouquet garni
- pergeoline (mélange de jeunes pousses de salade), ou autre salade de saison
- citrons jaunes et verts pour la décoration et l'assaisonnement



Portez à ébullition une grande cocote d'eau bien salée et agrémentée d'un bouquet garni. Plongez-y les langoustines, et sortez les dès la reprise de l'ébullition (elles finiront de cuire dans les feuilles de bric, il s'agit juste ici de les parfumer et de les cuire juste ce qu'il faut pour pouvoir les décortiquer facilement).

Laissez les langoustines refroidir complètement, puis décortiquez les, et réservez les dans un petit récipient filmé, au frais.

Coupez chaque feuille de bric en deux, puis pliez chaque demie feuille de bric en deux de façon à obtenir une bande. Suivez le principe du pliage des samoussas (généralement décrit sur le paquet de feuilles de bric) en enroulant chaque triangle autour d'une langoustine avec un peu de sel, un peu de poivre, et une grosse pincée de persil plat ciselé. Collez le dernier pan avec du blanc d'œuf à badigeonner avec un pinceau alimentaire.

Dans une grande poêle chaude, posez un bon morceau de beurre salé et un peu d'huile. Laissez le beurre fondre avant d'y déposer vos langoustines en habit de bric.

Laissez cuire doucement 1 à 2 minutes, puis retournez les pour le même temps de cuisson. Les feuilles de bric sont dorées et deviennent croustillantes.

Servez aussitôt sur un lit de pergeoline assaisonnées avec une vinaigrette maison (sel, poivre, vinaigre balsamique et huile d'olive par exemple), accompagné de rondelles et/ou quartiers de citrons vert et jaune.