

Apéritifs et entrées

Croustillants de langoustine



25 min	20 min	5 min	0	313
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les langoustines

12 **Langoustine(s)**
 3 **Feuille(s) de brick**
 12 feuille(s) **Basilic**
 30 g **Beurre**
 40 cl **Huile de tournesol**
 1 **Sel**
 1 **Poivre blanc**

Étape 1

Réalisation des croustillants de langoustine

- 1 Etaler une feuille de brique sur une planche, la couper en quatre.
- 2 Avec les doigts ou un pinceau, badigeonner les feuilles de brick de beurre mou.
- 3 Disposer une feuille de basilic au centre de la feuille de brick puis déposer une langoustine dessus.
- 4 Assaisonner de sel et de poivre blanc, rouler délicatement la feuille de brick autour de la langoustine.
- 5 Réserver sur une assiette, recommencer l'opération avec le reste des ingrédients.
- 6 Faire chauffer une grande quantité d'huile de tournesol dans une poêle.
- 7 Vérifier que l'huile est chaude en y plongeant un morceau de feuille de brick, l'huile doit alors crépiter.
- 8 Quand l'huile est bien chaude, déposer les croustillants dans la poêle. Les faire frire de chaque côté en les retournant avec une pince.
- 9 Lorsqu'ils sont bien dorés, retirer les croustillants et les débarrasser sur une grille recouverte de papier absorbant à l'aide d'une pince. Assaisonner de sel.