



Bricks, beignets, feuilletés

Mille-feuille au crabe et au guacamole



50 min **45 min** **5 min** **0** **527**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le mille-feuille

2 **Avocat**
2 **Citron(s) vert(s)**
8 pincée(s) **Piment de Cayenne**
200 g **Crabe**
1 c. à café **Moutarde**
2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
100 ml **Huile de tournesol**
6 **Feuille(s) de brick**
1 **Sel**
1 botte(s) **Ciboulette**

Étape 1

Préparation du guacamole

- 1 Presser les citrons pour récupérer le jus.
- 2 Couper les avocats en deux et prélever la chair à l'aide d'une petite cuillère.
- 3 Mixer l'avocat avec le jus de citron vert, le piment de Cayenne et le sel.
- 4 Si on ne possède pas de mixeur, écraser le tout à l'aide d'une fourchette.
- 5 Utiliser une poche à douille pour dresser le guacamole. Placer au frais pendant la préparation des feuilles de brick et de la farce au crabe.

Étape 2

Préparation des feuilles de brick

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
- 2 Sortir une feuille de brick. La badigeonner recto-verso d'huile de tournesol.
- 3 La plier trois fois en deux pour obtenir un triangle (comme pour une crêpe). Découper les trois bords avec une paire de ciseaux.
- 4 Disposer les triangles de brick sur une plaque allant au

four.

- 5 Les faire cuire une minute, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 6 Procéder de la même façon avec les autres feuilles restantes, en les sortant une à une pour éviter qu'elles ne se dessèchent.
- 7 On doit obtenir 48 triangles soit 12 triangles par millefeuille (4 par personnes).
- 8 Les sortir du four et les laisser refroidir sur le plan de travail.

Étape 3

Préparation de la farce au crabe

- 1 Egoutter le crabe.
- 2 Laver la ciboulette et la ciseler finement.
- 3 Mélanger dans un saladier le crabe, la ciboulette, la moutarde et la crème fraîche.

Étape 4

Dressage des millefeuilles

- 1 Etape à réaliser au dernier moment. Superposer 3 triangles de feuilles de brick, garnir d'un peu de guacamole, remettre 3 triangles, garnir de farce au crabe, remettre 3 triangles, garnir de guacamole, remettre 3 triangles et décorer avec un peu de farce au crabe.
- 2 Ajouter quelques brins de ciboulette et servir sans attendre.
- 3 Mettre une pointe de guacamole dans l'assiette pour éviter que le millefeuille ne glisse.