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.