

*Bricks, beignets, feuilletés*

# Croustillants de langoustines, guacamole et poivron doux



**35 min** **30 min** **5 min** **0** **575**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les croustillants

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

## Ingrédients pour le guacamole

2 **Avocat**  
 0.5 **Citron(s)**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre blanc**

## Ingrédients pour les poivrons

4 **Pimientos del piquillo**  
 4 c. à soupe **Huile d'olive**  
 1 **Sel**

## Étape 1

### Préparation du guacamole

- 1 Couper les avocats en deux à l'aide d'un couteau d'office. Retirer le noyau avec une cuillère ou un couteau. Prélever la chair avec une cuillère et réserver dans un bol.
- 2 Couper le citron en deux, le presser à l'aide d'un presse-agrumes.
- 3 Déposer la chair d'avocat dans le bol du mixeur puis verser le jus de citron. Mixer.
- 4 Assaisonner de poivre blanc et de sel fin puis mixer de nouveau. Arrêter de mixer lorsque le mélange est homogène mais encore un peu grumeleux, réserver dans un bol.

## Étape 2

### Préparation de la pulpe de piquillos

- 1 Mettre les piquillos dans le bol du mixeur, verser l'huile d'olive. Mixer.
- 2 Assaisonner de poivre blanc et de sel. Mixer de nouveau tout en veillant à ne pas obtenir une mixture trop lisse.

### Étape 3

#### Réalisation des croustillants

- 1 Décortiquer les langoustines : retirer délicatement la tête. Puis presser la carapace pour la casser et la retirer.
- 2 Réaliser une incision sur le dos des langoustines, retirer le boyau noir avec la pointe du couteau d'office. Réserver sur une assiette.
- 3 Étaler une feuille de brique sur une planche, la couper en quatre.
- 4 Avec les doigts ou un pinceau, badigeonner les feuilles de brick de beurre mou.
- 5 Disposer une feuille de basilic au centre de la feuille de brick puis déposer une langoustine dessus.
- 6 Assaisonner de sel et de poivre blanc, rouler délicatement la feuille de brick autour de la langoustine.
- 7 Réserver sur une assiette, recommencer l'opération avec le reste des ingrédients.

### Étape 4

#### Cuisson des croustillants

- 1 Faire chauffer une grande quantité d'huile de tournesol dans une poêle.
- 2 Vérifier que l'huile est chaude puis déposer les croustillants dans la poêle. Les faire frire de chaque côté en les retournant avec une pince.
- 3 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.
- 4 Plonger les feuilles de basilic restantes dans l'huile et les faire frire. Les retourner avec une fourchette puis, lorsqu'elles sont cuites, débarrasser sur du papier absorbant et assaisonner de sel.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Réaliser des quenelles de guacamole à l'aide de deux cuillères à soupe, les déposer sur une assiette de dressage. Procéder de la même façon avec la pulpe de piquillos.
- 2 Dresser harmonieusement les croustillants de langoustines sur les sauces, décorer avec des feuilles de basilic frites. Servir.