

Bricks, beignets, feuilletés

Croustilles de gambas au miel d'acacia



20 min	15 min	5 min	0	381
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les croustilles de gambas

16 unité(s) entière(s)
Gambas
 4 **Feuille de pâte filo**
 50 g **Beurre**
 1 **Miel**
 1 **Salade(s)**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**
 1 **Huile pour friture**
 1 **Huile au basilic**

Étape 1

Préparation des croustilles de gambas

- 1 Ôter la tête et la queue des gambas puis les décortiquer. Réserver sur une assiette.
- 2 Dérouler et étaler les feuilles de filo sur la planche à découper.
- 3 Avec un couteau éminceur, couper les feuilles de filo en quatre.
- 4 Mettre le beurre dans un bol et le faire fondre pendant quelques instants au micro-ondes.
- 5 A l'aide d'un pinceau, badigeonner les feuilles puis enrouler chaque gambas dans un morceau en commençant par la pointe de cette dernière.
- 6 Parer chaque croustille afin que leur taille soit uniforme.

Étape 2

Friture des croustilles

- 1 Verser l'huile de friture dans la friteuse ou dans une grande casserole et la porter à 180°C.
- 2 Si l'huile chauffe dans une casserole, vérifier sa température avec un thermomètre de cuisine.
- 3 Plonger les croustilles dans l'huile chaude jusqu'à légère

coloration.

- 4 Débarrasser les croustilles sur une assiette recouverte de papier absorbant à l'aide d'une écumoire et saler légèrement immédiatement .
- 5 Retirer le papier absorbant et recouvrir les croustilles de miel.

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer les croustilles sur les assiettes de dressage. Compter 4 croustilles par convive.
- 2 Sur les croustilles, décorer de quelques graines germées et de feuilles de pourpier.
- 3 Assaisonner l'ensemble du plat de sel et de poivre et ajouter de l'huile de basilic puis servir.