

MILLEFEUILLE D'AVOCATS AUX GAMBAS**Entrée pour 4 personnes**

Ingrédients : 4 feuilles de brick, 6 gambas crues, 2 avocats mûrs, 1 œuf, le jus d'un citron, 10 cl d'huile d'olive, 8 tomates cerises, 2 échalotes, 1 botte de persil, quelques brins d'aneth, sel, poivre.

Préchauffer le four thermostat 6-7 (180° à 200°).

Préparation des feuilles de brick

Dans un bol, casser l'œuf et le fouetter. Étaler les feuilles de brick et à l'aide d'un pinceau, les badigeonner d'œuf, recto-verso.

Après, les plier de chaque côté puis les replier, de manière à obtenir un carré.

Les couper en 4. Mettre une feuille de papier sulfurisé dans le lèche-frites et les déposer.

Enfourner pendant 5 minutes environ en surveillant la cuisson. Les carrés doivent être d'une belle couleur dorée.

Ne pas les laisser dans le four refroidir.

Préparation des gambas

Nettoyer les gambas et les couper dans le sens de la longueur. Saler et poivrer.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive et y saisir les gambas quelques minutes. Les laisser refroidir. Décortiquer les gambas.

Préparation de la purée d'avocat

Peler et couper les avocats bien mûrs dans un saladier en plastique. Les écraser avec une spatule avec un embout en caoutchouc pour éviter qu'ils ne s'oxydent. Ajouter le jus du citron.

Peler et hacher finement les échalotes. Couper les tomates cerises en quatre et les incorporer à la purée d'avocat. Laver et hacher le persil. Assaisonner avec l'aneth ainsi que le persil et un peu d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Montage du millefeuille

Dans une assiette, déposer le carré d'une feuille de brick et une couche de purée d'avocat ainsi que deux gambas coupées. Mettre dessus l'autre carré, la couche de purée d'avocat et deux gambas coupées.

Refaire la même chose avec les autres carrés. Terminer par une couche de purée d'avocat et une gambas.

Décorer l'assiette avec un brin d'aneth et une tomate cerise coupée en deux et des gambas si vous en avez en plus.

Conseil.

La recette est aussi très bonne avec des morceaux de saumon fumé cuits vite fait au micro-ondes et ajoutés à la purée d'avocat à la place des gambas. On y met des petits cubes de tomates et du basilic ciselé.

BON APPÉTIT !!!

Recette proposée par Véronique.

Mots-clés :