

Salade de pâtes et crevettes en corolle de brick



Préparation :

Cuisson :

Attente :

5 min

10 min

10 min



Niveau :

Facile

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 personnes)
Feuille de brick	6	(appelées aussi Filo)
Beurre	1 noix	
Mâches		ou salade verte de votre choix
Pâtes		Prenez un reste de pâtes de la veille !
Bâtons de surimi	12	
Tomates cerise	12	
Vinaigrette		

Recette :

- Faire préchauffer votre four, thermostat 6, 180 °
- Etaler les feuilles de brick et les beurrer légèrement avec un pinceau.
- Prendre un bol et mettre les feuilles de brick dedans, centrées, en laissant ressortir les bords vers le dessus.
- Mettre au four 5 min : les feuilles de brick prennent la forme voulu et sèchent. Laisser refroidir et récupérer les feuilles 1 à une (attention à ne pas les casser).
- Dans un saladier, mélanger les pâtes, la salade, le surimi coué et les tomates cerise puis assaisonner.

Dressage :

- Disposer la salade composée au centre de chaque corolle en brick.
- Attention à ne dresser qu'au dernier moment pour ne pas que la feuille ne s'imbebe de votre assaisonnement.

L'intérêt de cette préparation, outre la présentation, est l'alliance entre le fondant de la salade et le craquant de la brick.