

Corolles d'Avocat Crevettes aux Agrumes

Ingrédients pour 4 personnes

- . 4 feuilles de brick
- . 1 avocat
- . 1 orange
- . 1 pamplemousse
- . des crevettes décortiquées
- . un peu de beurre
- . de la mayonnaise au citron
- . 1/2 cuillère à café d'aneth
- . sel et poivre
- . quelques tiges de ciboulette

Préchauffer votre four à 180°C. Beurrer d'un seul côté les feuilles de brick.
Prendre un ramequin et y déposer une feuille beurrée et la modeler pour faire une corolle.
Mettre au four pendant 4 minutes environ (jusqu'à ce qu'elles dorent).

Retirer délicatement du ramequin les feuilles de brick sans les casser et les déposer sur une assiette, laisser refroidir.

Couper un avocat en petits dés. Peler et couper une orange en rondelles et recouper chaque tranche en 6.

(pour faire des petits quartiers d'orange).

Peler et faire également des quartiers avec le pamplemousse.

Préparer une mayonnaise avec une pointe de jus de citron et la demi cuillère à café d'aneth.

Mélanger les avocats en dés, les oranges, les pamplemousses en quartiers et les crevettes avec un peu de mayonnaise.

Incorporer délicatement à l'intérieur de chaque corolle et décorer avec quelques tiges de ciboulette.