

Mille-feuille croustillant d'écrevisses et asperges

à la vinaigrette de fraises



Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

Croustillants :

- 3 feuilles de brick
- Huile ou beurre fondu

Garniture :

- 130 g d'écrevisses décortiquées
- 12 asperges vertes
- 60 g de fraises

Vinaigrette de fraises :

- 140 g de fraises
- 1 petite échalote
- 8 feuilles de basilic
- 3 c à soupe d'huile d'olive terre2crete
- 1 c à soupe de vinaigre balsamique
- Poivre rouge Pondichery
- Sel

Préparez les croustillants : Préchauffez le four à 180° C (160° C).

Découpez 12 disques dans les feuilles de brick en vous aidant d'un emporte-pièce ou d'un récipient rond d'environ 9 cm de diamètre. *J'ai utiliser mon incisette pour la boulange mais vous pouvez aussi prendre un cutter.* Placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou un tapis de cuisson en silicone. Badigeonnez leur surface d'huile ou de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Recouvrez-les d'une autre plaque ou d'un moule pour éviter qu'ils se déforment à la cuisson. Glissez au four 5 minutes. *Si les disques ne sont pas assez dorés, poursuivez la cuisson sans la plaque pendant 1 minute.*

Laissez refroidir.

Préparez la garniture : Coupez la base dure des asperges. Faites cuire les asperges à la vapeur pendant 18 à 20 minutes selon la grosseur des asperges. Coupez les pointes des asperges et réservez-les. Coupez le reste en petit morceaux.

Coupez les fraises et les écrevisses en petits morceaux (conservez quelques-unes entières pour la présentation).

Réunissez les morceaux d'asperges, de fraises et d'écrevisses dans un saladier.

Préparez la vinaigrette : Mixez les fraises, l'échalote, les feuilles de basilic, le vinaigre balsamique, huile d'olive, le sel et le poivre.

Assaisonnez la garniture avec 4 c à soupe de vinaigrette et gardez le reste pour la présentation.

Montage : Au centre d'une assiette, placez un croustillant. Répartissez un peu de garniture. Recouvrez d'un croustillant. Répartissez de garniture. Renouvelez l'opération une fois.

Décorez avec deux écrevisses et une 1/2 fraise. Placez 3 pointes d'asperge verte. Versez un filet de vinaigrette.

Servez sans attendre pour conserver le croustillant de la feuille de brick.