

# CROUSTILLANTS DE LANGOUSTINE SUR LIT DE SALADE

## **Ingrédients:**

Langoustines 4/6 par personne selon la taille  
Feuilles de brick  
Salade verte  
2 Citrons, orange  
Huile pour vinaigrette  
Sel et poivre  
Huile pour friture

## **Préparation**

- Décortiquer les queues de langoustines, à cru, retirer le viscère noir.
- Tailler les feuilles de brick en lamelles, poser une queue de langoustine sur le bord de la feuille, puis les rouler, sceller la feuille de brick à l'eau pour qu'elle ne s'éclate pas à la cuisson.
- Préparer une vinaigrette, huile d'olive (ou autre), un ou deux citrons pressés, sel - poivre.
- Préparer la salade, lavée, essorée. Ciseler des zestes de citron et orange très fins. Mettre les zestes dans la salade dans un sac et laisser macérer un peu au frigo pour que les arômes se diffusent.
- Au moment de servir mettre la vinaigrette, remuer et répartir la salade dans les assiettes.
- Faire chauffer l'huile de cuisson dans un récipient à friture, y plonger les feuilles de brick avec les langoustines, laisser dorer, égoutter sur du papier absorbant puis disposer sur la salade, et servir.
- Pelé à vif l'orange et détailler des suprêmes.  
Glissez la lame du couteau entre la membrane et le segment. Procédez au-dessus d'un bol pour récupérer le jus du fruit.
- Décorer les assiettes avec des dés d'orange.

