

CROUSTILLANTS DE CREVETTES

Préparation : 10 min

cuisson : 10 min

10 personnes :

- 3 portions de fromage
- 250 g de crevettes cuites et décortiquées
 - 6 feuilles de brick
 - 1 œuf
- 4 cuillères à soupe de farine
 - Du citron
- Du persil pour décorer
- De l'huile de friture

1. Coupez les feuilles de brick sous forme de bandelettes.
2. Découpez le fromage en bâtonnets, en prenant en considération le nombre de crevettes.
3. Assemblez chaque crevette avec un bâtonnet de fromage, les mettre dans la farine, les tremper dans l'œuf (battu en neige), puis les mettre dans les bandelettes de brick. Frire les croustillants dans 4 cuillères d'huile chaude pendant une minute de chaque côté. Présentez avec du citron et du persil.