

Brick aux crevettes

Difficulté : Facile

Préparation : 25 min / Cuisson : 2 à 3 min

Ingrédients pour 2 personnes :

Lait

5 feuilles de feuilles bricks

1 cuil à café d'ail semoule

450 g de crevettes roses

1 cuil à café de curry

50 g de farine

Emmental râpé

50 g de beurre

Sel & poivre

Huile de friture

Préparation :

Décortiquez les crevettes, coupez-les en deux et réservez-les.

Préparez votre béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, une fois qu'il est fondu, ajoutez-y la farine, bien mélanger et versez au fur et à mesure le lait tout en mélangeant, il faut que votre béchamel ne soit ni trop liquide ni trop épaisse.

Ajoutez le curry, l'ail et bien mélanger.

Versez les crevettes dans la sauce ainsi que l'emmental râpé et bien mélanger le tout.

Placez devant vous une feuille de brick et déposez sur un bord en laissant 2 cm de la sauce aux crevettes.

Commencez à rouler dans un sens (voir photo) puis ensuite chaque côté et finir de rouler dans l'autre sens, humidifiez le bord à l'aide d'un pinceau pour souder le tout. Réservez.

Faites chauffer une poêle avec de l'huile et déposez les bricks 4 par 4 en les retournant en cours de cuisson.
ATTENTION !! la cuisson est assez rapide

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!