

## Croustillants d'avocat aux crevettes et épices douces

### Pour les croustillants :

150 g de queues de crevettes crues décortiquées  
1 oeuf  
1 gros avocat  
4 feuilles de brick  
1 citron vert  
1 échalote  
1 gousse d'ail  
3 c à s d'huile de friture  
2 c à s d'huile d'olive  
2 brins de coriandre  
1 brin de persil  
1 pincée de paprika  
2 c à s de miel d'acacias ( j'en ai mis 2 c à c )  
Sel et poivre

### Pour la sauce au miel :

2 c à s de vinaigre balsamique  
2 c à s de miel  
2 c à s d'huile d'olive  
1 pincée de piment de Cayenne  
1 pincée de cannelle  
Sel et poivre

Préparation des croustillants : Mixer l'échalote et l'ail épluchés avec le persil et la coriandre et réserver. Couper en 2, dénoyauter et éplucher l'avocat. Faire des lanières et réserver.

Dans une poêle mettre l'huile d'olive et le mélange d'herbes hachées et faire revenir 1 mn à feu moyen. Ajouter les queues de crevettes, faire revenir 30 s à 1 mn et mettre le miel, le jus de citron vert et le paprika. Assaisonner, remuer bien et laisser mijoter 3 mn. Incorporer alors l'oeuf entier en remuant le tout et laisser refroidir.

Étaler les feuilles de brick et les couper en 2. Mettre un peu de farce sur un bord avec des lanières d'avocat, replier les extrémités et rouler pour former des nems.

Dans une poêle faire chauffer l'huile de friture et quand elle est chaude poser les croustillants côté ouverture sur le dessous et dorer 1 mn de chaque côté.

Retirer les croustillants de l'huile et les mettre sur du papier absorbant.

Préparation de la sauce au miel : mélanger tous les ingrédients et faire tiédir la vinaigrette.

Servir les croustillants bien chauds avec la sauce au miel.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>