

CIGARES AUX CREVETTES ET AU SAUMON FUME



Ingrédients :

- * 16 feuilles de brick (j'ai pris des feuilles de filo)
- * 500 g de queues de crevettes roses décortiquées (*j'ai pris des crevettes entières que j'ai décortiquées parce que je les trouve plus goûteuses*)
- * 1 bonne tranche de saumon fumé
- * 2 cuillérées rases de maïzena (*j'ai pris de la « sauceline » maïzena*)
- * 15 cl de fumet de poisson
- * 2 cuillérées à café de coriandre ciselée ou moulue
- * 2 cuillérées à café de paprika
- * 1 cuillérée à café de cumin moulu
- * 1 pincée de piment fort (je n'en ai pas mis)
- * huile pour la friture
- * sel

Je n'ai pas pu m'empêcher de mettre un peu de crème fraîche dans la sauce.

Préparation :

Faites pocher les crevettes 2 mn à petit frémissement dans le fumet de poisson chaud. Egouttez-les et laissez refroidir le liquide de cuisson. Hachez grossièrement les crevettes au couteau.

Hachez aussi la tranche de saumon fumé.

Délayez la maïzena dans le jus de cuisson des crevettes. Faites chauffer, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajoutez les crevettes et le saumon fumé hachés, le paprika, le cumin, la coriandre et le piment, salez si besoin et mélangez bien. Laissez refroidir.

Séparez les feuilles de brick et coupez-les en deux. déposez un petit tas de farce à une extrémité (*j'ai doublé les feuilles de filo et j'ai mis un peu de farce tout le long de la feuille en laissant une marge pour replier*). Repliez les deux côtés opposés sur la garniture, puis roulez la feuille pour former de petits cylindres.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse (*je les ai cuits dans une poêle, faites attention c'est tout de même assez délicat*). Plongez-y les cigares par petites quantités et faites les frire 2 à 4 mn, en les retournant une ou deux fois, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Egouttez-les sur du papier absorbant et servez chaud.

Source : recettes Femme Actuelle (avec modifications)