

Mille-Feuille croustillant de Crabe et d'Avocat



Ingrédients pour 6 personnes :

- . 200 g de chair de crabe
- . 3 avocats mûrs
- . 1 trait de tabasco
- . le jus d'un demi citron
- . quelques dès de tomates
- . 1 paquet de feuilles de brick
- . 100 g de beurre
- . un peu de mayonnaise au citron
- . sel et poivre
- . un peu de ciboulette

Rincer la chair de crabe et égouttez-la soigneusement.

Passer au mixeur avec le tabasco les avocats, ajouter le jus de citron, saler et poivrer.

Mélanger la crème d'avocat avec la chair de crabe, un peu de mayonnaise (selon votre goût), la ciboulette coupée en petits tronçons et les dès de tomates.

Préchauffer votre four à 150 °C (TH5).

Étaler une feuille de brick sur un plan de travail. Badigeonnez de beurre fondu et la couper en deux. Faire de même avec les autres. Les poser sur une plaque allant au four, et les faire cuire 5 à 7 minutes au four jusqu'à ce qu'elles dorent.

Sur chaque assiette, déposer une feuille de brick , étaler la farce, puis une autre feuille de brick,

de nouveau la farce au crabe et continuer l'opération sur trois étages.