

Les doigts de la mariée...

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250g de crevettes roses décortiquées
- 12 feuilles de brick
- 3 gousses d'ail
- 1 botte de coriandre
- ½ citron
- 1 tomate
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de sel
- 1 pincée de cumin
- 1 jaune d'œuf
- de l'huile de friture



Préparer la farce :

Dans une poêle, faites chauffer l'huile à feu vif.



Mettez à cuire les gousses d'ail écrasées, la coriandre hachée, le sel, le cumin et le jus du demi-citron. Remuez 3 min.



Baissez le feu et ajoutez la tomate épluchée coupée en petit morceaux. Laissez cuire une dizaine de minutes.



Ajoutez les crevettes. Laissez cuire 2 à 3 min. Réservez.

Préparer les doigts de la mariée :



Au centre de chaque feuille de brick, placez une cuillère à soupe de farce.



Roulez très délicatement pour former des cigares. Fermez-les en les badigeonnant avec le jaune d'œuf. Coupez les extrémités.



Dans une poêle, faites dorer les cigares dans l'huile de friture pendant environ 5 min à feu vif.



Et ... dégustez !!!!
Bon appétit !

