

Ananas cocktail



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 1 h

Repos : 1 h

Cuisson : 15 mn

Une petite pensée pour le soleil des îles. La fraîcheur de l'ananas avec ses demoiselles à la carapace rose...

Ingrédients

- 10 feuilles de bricks
- 1 ananas sweet
- 400 g de crevettes roses cuites
- 1 orange
- beurre
- mâche
- tomates
- pour la mayonnaise mousseline :
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- 20 cl d'huile de tournesol
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préparation de la mayonnaise mousseline : Séparez le blanc du jaune. Réservez le blanc. Dans un ravier, mettez le jaune et la moutarde, 1 pincée de sel, du poivre et mélangez.
- 2 Ensuite, petit à petit, ajoutez l'huile en fouettant énergiquement. Montez le blanc ferme avec 1 pincée de sel. Ensuite, ajoutez-le progressivement à la mayonnaise. Filmez et réservez au froid.
- 3 Préparation des feuilles de bricks : Badigeonnez-les de beurre fondu une par une. Placez-les dans un moule sans fond avec une bande de papier sulfurisé l'intérieur.
- 4 Dans un moule sans fond avec une bande de papier sulfurisé l'intérieur, mettez une première feuille de brick puis la seconde. Coupez-la en quatre et modélez l'intérieur pour faire une fleur. Faites cuire dans un four à 200°C (th.7) pendant 10 minutes en surveillant.
- 5 Préparation de l'ananas : Épluchez les crevettes, coupez-en quelques-unes en morceaux et gardez-en quelques-unes pour la décoration. Épluchez l'orange et coupez-la en dés. Coupez la tomate en dés.
- 6 Ôtez la peau de l'ananas et le milieu dur. Coupez des tranches et faites des cubes. Dans un ravier, mettez les cubes d'ananas, les crevettes coupées en morceaux, l'orange et la tomate. Ensuite, ajoutez ce qu'il faut de mayonnaise mousseline.
- 7 Réservez au froid et filmez. Avant de servir, garnissez vos fleurs de bricks.

Proposé par



parfumdebrimbelle

La Vie est un long fleuve.

J' Aimer le partage.

La Beauté de que nous offre Dame Nature.

En un seul mot... j'aime la Vie.

<http://parfumdebrimbelle.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

