

Samosas crevettes-avocat

Pour 4 personnes
15 minutes de préparation
15 minutes de cuisson

Ingrédients

10 feuilles de brick
2 avocats bien mûrs
150g de crevettes
1 citron vert
Quelques feuilles de coriandre
Une pincée de piment de Cayenne
Sel, poivre



Préparation

Préchauffer le four à 180°C

Eplucher et dénoyauter les avocats. Ecraser la chair à la fourchette. Ajouter le jus du citron vert et le piment de Cayenne. Saler, poivrer.

Décortiquer les crevettes. Les couper en dés et les mélanger aux avocats.

Couper les feuilles de brick en deux et rabattre la partie arrondie afin de former une bande.

Placer l'équivalent d'une cuillère à soupe de farce à l'extrémité de la bande et replier la en formant des triangles.

Placer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque et déposer l'ensemble des samosas.

Enfourner pendant 15 minutes environ jusqu'à ce que les samosas soient dorés.
Servir tiède.