

Bricks aux Poireaux et Crevettes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	2
- BEURRE	20g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	150 ml
- GAMBAS	8 (ou grosses crevettes)
- PIMENT DOUX MOULU	1 pincée
- AIL EN POUDRE	
- PÂTE BRIQUE OU FILO	4 feuilles
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez les poireaux en fine julienne.
- Dans une poêle, faites-les revenir dans du beurre. Salez et poivrez.
- Pendant ce temps, préparer une béchamel épaisse avec le beurre, la farine et le lait. En fin de cuisson, ajoutez le jus de citron. Salez et poivrez.
- Intégrez les poireaux à la béchamel puis laissez complètement refroidir (au frigo).
- Préchauffe le four à 200°C.
- Badigeonnez les feuilles de brick avec un peu d'huile et déposez un peu de mélange aux poireaux froid ainsi que deux crevettes.
- Fermez en repliant les bords.
- Enfourez environ 8 minutes.

