

Cornets guacamole

Pour 4 Cornets :

2 feuilles de brick
20 gr de beurre fondu
4 cure-dents

Garniture :

1 avocat
1 jus de citron
50 gr de fromage frais
Sel, poivre
80 gr de crevettes cuites décortiquées ou
Thon ou saumon en boîte égoutté
Ciboulette
Paprika



Couper chaque feuille de brick en 2 puis plier chaque moitié en 2 pour obtenir un triangle. Badigeonner les triangles de brick avec le beurre fondu au **Pinceau silicone Pro**, les rouler autour de chaque **Cône** et les maintenir avec un cure-dents.

Faire cuire debout sur une **Feuille silicone à rebords** posée sur une grille froide du four, environ 5 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, th.6/7 soit 200°C.

Mixer l'avocat dénoyauté et coupé en morceau dans le **Turbo Max** avec le jus de citron, le fromage frais, le sel et le poivre.

Mélanger les crevettes à la crème d'avocat et garnir les cornets de brick à l'aide d'une petite cuillère. Oter les cure-dents, saupoudrer de ciboulette finement ciselée et du paprika puis servir.