

Croustillant de gambas au sésame, Salade d'herbes à la vinaigrette thaïe

*Pour 4 personnes : 500 gr de gambas
100 gr de salade frisée
1 cuillère à soupe d'herbes (cerfeuil, ciboulette etc...)
2 feuilles de brick
50 gr de beurre
Quelques gouttes d'huile de sésame
Soja, huile d'olive, nuoc môm, citron vert*

*Décortiquer les gambas cuites (2 mn à la vapeur).
Tailler la frisée en lanières et la mélanger avec les herbes.
Préparer une vinaigrette avec le soja, l'huile d'olive, le nuoc môm, le citron vert, deux cuillères à soupe de chaque.*

*Faire fondre le beurre, ajouter l'huile de sésame et badigeonner les feuilles de brick à l'aide d'un pinceau.
Les saupoudrer de graines de sésame.
Dans chaque feuille, découper des rectangles de 5 cm par 10 cm (12 rectangles)
Faire cuire 8 mn, four à 180°.*

*Montage du croustillant :
Incorporer un peu de vinaigrette aux gambas.
Mélanger la frisée et le reste de vinaigrette.
Sur un 1^{er} rectangle, disposer un lit de salade et recouvrir d'un 2^{ème} rectangle.
Par dessus, déposer les gambas et recouvrir d'un 3^{ème} rectangle.
Servir de suite !*