

Entrées froides aux produits de la mer
Ceviche à la crevette



2h10	10 min	0	2h	407
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le ceviche

- 1 kg **Crevettes grises**
- 5 **Citron(s) vert(s)**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 2 **Tomate(s)**
- 1 **Oignon(s)**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 2 c. à soupe **Mayonnaise**
- 10 branche(s) **Coriandre**

Ingrédients pour le dressage

- 1 **Citron(s) vert(s)**
- 1 **Coriandre**

Étape 1

Préparation du ceviche de crevettes

- 1 Nettoyer les crevettes à l'eau claire et ôter le boyau noir.
- 2 Porter à ébullition une casserole d'eau.
- 3 Plonger les crevettes dans l'eau chaude et les retirer dès qu'elles deviennent rouges à l'aide d'une écumoire.
- 4 Éplucher et émincer l'oignon en fines rondelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Éplucher les gousses d'ail à l'aide d'un couteau d'office, ôter leur germe et les couper en quatre.
- 6 Épipiner les tomates et les couper en petits dés à l'aide d'un couteau éminceur.
- 7 Presser les citrons verts à l'aide d'un presse-agrumes.
- 8 Dans un saladier, mélanger les crevettes avec le jus des citrons verts, les tomates, l'ail, l'oignon, la mayonnaise, l'huile d'olive et la coriandre.
- 9 Filmer le plat et le réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

Étape 2

Dressage

Couper le citron vert en quartiers à l'aide d'un couteau

- 1 d'office.
- 2 Placer le ceviche de crevettes dans un plat de service.
- 3 Décorer avec des quartiers de citron vert et des feuilles de coriandre puis servir.