

CEVICHE AUX CREVETTES DU GUATEMALA



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:

16 gr	Crevettes du Guatemala	1 bouquet	Célerie en branches
1 pc	Avocat	4 pc	Citron
1 pc	Oignon rouge	1 pc	Pamplemousse rouge
2 pc	Mini-comcombre	1pc	Orange
2 pc	Kumquat	150 ml	Huile d'olive
2 pc	Radis longs	1 pc	Poivron rouge
8 pc	Pointes d'asperges vertes	1 flacon	Vinaigre à sushi
1 trait	sirop de gingembre	pincée	Sel marin fin
1 bouquet	Coriandre		

chercher plus de recettes de
crevettes sur www.klaaspuul.com

CEVICHE AUX CREVETTES DU GUATEMALA

PUULS
Shrimps of the World

👤 4 personnes
🕒 30 minutes
🍴 simple

Les crevettes du Guatemala sont des crevettes tropicales. L'élevage se fait généralement en viviers à la côte. De plus en plus souvent, il est certifié développement durable. Dans des conditions idéales, les crevettes peuvent mesurer jusqu'à 20 cm.

PRÉPARATION:

Éplucher l'avocat et enlever son noyau, mélanger ensuite avec une fourchette, un peu d'huile d'olive et du poivron rouge finement coupé (environ ¼) dans un récipient. Couper les radis en fines tranches en longueur sur une mandoline puis les mettre dans de l'eau glacée. Faire la même chose avec les mini-concombres, l'oignon rouge et les kumquats. Garder au sec et au frais. Blanchir les pointes d'asperges al dente et refroidir dans de l'eau glacée et bien faire égoutter. Râper le zeste d'1 citron et d'une ½ orange dans une casserole et presser les citrons, mélanger ensuite le sirop de gingembre, environ 100 ml d'huile d'olive, une pincée de vinaigre de sushi et une pincée de sel jusqu'à l'obtention d'une sauce. Eplucher le pamplemousse et découper ensuite en petits triangles. Décortiquer la coriandre en petites feuilles et découper finement les branches.

DÉCORATION:

Prendre une assiette ronde.
Mélanger les crevettes du Guatemala avec la sauce aux agrumes et les branches finement coupées de la coriandre. Faire un petit miroir d'environ 10 cm de diamètre au milieu de l'assiette du mélange d'avocat. Mettre les crevettes (environ 40 grammes pp) au milieu de l'avocat. Répartir les radis, asperges, concombres, kumquats et pamplemousse entre les crevettes. Verser la sauce aux agrumes sur l'assiette. Décorer le tout avec des feuilles de coriandre.