

Ceviche de crevettes à la Péruvienne, jus de lime, chips de riz soufflé, coriandre fraîche |

Recette pour 12 tapas

Description

Une manière tout en fraîcheur de manger un ceviche de crevette, avec des connotations d'agrumes.

L'astuce du chef

Attention, dans cette recette, la touche féminine prend une très grande place, faite ressortir votre côté artiste, jouez avec les couleurs.

Ingrédients

Chips de riz soufflé

- 1 Poignée(s) Vermicelles de riz

Crevettes

- 450 Gr Crevettes moyennes décortiquées
- 1 Unité(s) Jus de lime
- 200 Gr Tomates italiennes
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime
- 200 Gr Concombre
- 100 Gr Oignon rouge
- 12 Branche(s) Coriandre
- 1 Unité(s) Piment jalapeno

Finitions

- 12 Unité(s) Feuille(s) de coriandre

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Mise en place

Blanchir les crevettes 30 secondes dans l'eau bouillante.

Épluchez et ciselez l'oignon rouge.

Taillez la tomate et le concombre en brunoise. (Petits cubes)

Hachez la coriandre et le Jalapeño.

Chips de riz

Cassez légèrement les vermicelles entre vos doigts, plongez les morceaux dans la friteuse, attention le résultat est pratiquement instantané.

Retirez-les et posez-les sur un papier absorbant.

Ceviche de crevettes

Détaillez les crevettes en tronçon.

Mélangez tous les ingrédients ensemble pour 30 minutes (marinade).

Montage

Déposez le ceviche de crevette dans la vaisselle, déposez dessus les chips de riz.

Finalisez avec des pousses de coriandre.

Bon appétit!