

# Ceviche de crevettes à la Péruvienne, jus de lime, tuile wonton, pousse de coriandre

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

### Wonton

- 8 Unité(s) Pâte à wonton
- 2 Cuil. à soupe Huile de canola
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Crevettes

- 12 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 1 Unité(s) Jus de lime
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime
- 0.50 Unité(s) Concombre
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 0.50 Botte(s) Coriandre
- 1 Unité(s) Piment jalapeno
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Finitions

- 8 Unité(s) Feuille(s) de coriandre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## **Préparation**

- Temps de préparation **15.00 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400.00 F°**
- Temps de repos **30.00 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.

### Wonton

Taillez la pâte de wonton en julienne (fines lanières), mélangez avec de l'huile d'olive, salez, poivrez et cuire au four durant 6 minutes.

### Ceviche de crevettes

Détaillez les crevettes en tronçon.

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

### Montage

Déposez la marinade de ceviche de crevette dans la vaisselle, déposez dessus la julienne croustillante de wonton.

Finalisez avec des pousses de coriandre.

**Bon appétit!**