Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Ceviche de crevettes et de mangue

Ingrédients

, 200 g de scampis (16/20), rhum Brun, safran, 5 citron vert, 25 Cl jus de mangue, 2 mangues, 2 grands piments séchés, 1 botte de radis, 1 Oignon rouge, 10 physalis, ,

Préparation

Dans une grande casserole, faire bouillir 2 à 3 L d'eau. Ajouter 24 scampis nettoyés, 10 cl tasse de rhum et une pincée de safran. Laisser cuire pendant 2 minutes.
Egoutter les crevettes.
Couper ensuite les crevettes en petits cubes, les transfèrer dans un bol, et ajouter 20 cl tasse nectar de mangue, 15 cl de jus de lime et mélanger le tout.
Ajouter les mangues épluchées et coupées en petits dés, 1 piment chilli finement coupé, 4 petits radis découpés, un oignon rouge émincé, 10 physalis coupés en deux, sel et poivre. Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur au moins 30 minutes et maximum 24 heures.

Notes :