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

Ceviche de crevettes Madagascar et huile aux herbes

Ingrédients

12 crevettes tigrées 16/20, 1 citron, 10 cl d'huile de pépins de raisin, 5 cl d'huile d'olive, 1 càc de graines de coriandre, 6 branches de persil plat, 6 brins de ciboulette, 4 tomates cerises, 2 càs de pignons de pin, 50 g de chorizo

Préparation

Décortiquer les crevettes et réserver les carapaces. Inciser le dos et retirer le filament noir.
Réserver.
Réaliser l'huile aux herbes :
Faire frémir de l'eau et y plonger les bouquets d'herbes et les graines de coriandre pendant 3 minutes, puis les égoutter, les immerger dans de l'eau avec des glaçons puis les essorer soigneusement. Déposer herbes et graines dans le bol d'un blender et ajouter l'huile de pépins de raisin. Mixer finement. Filtrer puis rajouter l'huile d'olive et mélanger. Conserver au frais.
Laver, sécher et détailler les tomates cerises en petits morceaux. Allumer le grill du four. Etaler une feuille de papier sulfurisé sur une plaque et y déposer les rondelles de chorizo. Les passer sous le grill jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Eponger avec un papier absorbant pour éliminer l'excédent de gras. Dans une poêle, griller rapidement les pignons à sec. Ne pas les laisser brûler. Réserver.
Faire frémir une casserole d'eau salée, la retirer du feu et y plonger les crevettes pendant 25 secondes. Les égoutter aussitôt. Laisser refroidir.
Déposer les morceaux de crevette dans un cul de poule dans lequel on aura versé le jus d'un citron, laisser mariner.
Egoutter les crevettes, les découper en morceaux d'un peu plus d'un demi cm et les remettre dans un cul de poule et ajouter l'huile aux herbes et les pignons grillés. Assaisonner.
Disposer des morceaux de crevettes dans des verrines avec les quartiers de tomates cerise. Ajouter des morceaux de chorizo croustillant.

Notes :