

Recette : comment réussir un parfait ceviche de langoustine ?

 l'officiel.be/food/recette-comment-reussir-un-parfait-ceviche-de-langoustine

Food

Sergio Fuentes, le chef d'établissement associé de Martín Berasategui sur l'hôtel Las Terrazas d'Abama Suites, à Guía de Isora, nous livre les secrets de son ceviche de langoustine : frais, facile à préparer et hypocalorique.

21.09.2022 by Pauline Borgogno



Temps de préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

- 500 g de langoustine crue
- 1 cuillère à soupe d'oignon de printemps haché
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère de café de câpres
- 1 pincée d'origan séché
- Jus et pulpe d'un citron vert
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 piment jalapeno
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 2 cuillères à soupe d'olives noires tranchées
- 1 cuillère à café de ciboulette hachée

Préparation :

Mélangez le piment finement haché avec les quatre cuillères à soupe de vinaigre de cidre.

Nettoyer les langoustines ; d'un côté les têtes, nettoyées des yeux, et de l'autre les corps décortiqués et vidés.

Faites revenir les têtes dans l'huile d'olive à feu moyen pendant une minute environ, pour qu'elles deviennent roses. Mettez ensuite les têtes dans une passoire fine et écrasez-les à l'aide d'une casserole. Récupérez le jus des têtes et mettez-le de côté.

Dans un bol creux, ajoutez l'ail finement haché, l'oignon de printemps et les câpres hachés. Mélangez avec le jus des citrons verts et le reste du vinaigre et émulsionnez avec l'huile. À l'aide d'un fouet, ajoutez progressivement le jus des têtes, mélangez bien, ajoutez les piments au vinaigre et les carcasses de crevettes et laissez mariner pendant 15 minutes.

Attention : Il est important de ne pas augmenter le temps de marinade car la texture beurrée des crevettes serait perdue.

Tags

[recette](#)

Recommandé pour vous

Art & Culture

[COLLECTIBLE : la foire d'art de retour à Bruxelles dans un nouveau lieu emblématique](#)

[05.03.2023 by L'OFFICIEL BE](#)

Fashion Week

[Le défilé Louis Vuitton automne-hiver 2023 comme si vous y étiez](#)

[05.03.2023 by Géraldine Verheyen](#)

Fashion Week

[Harris Reed fait revivre Nina Ricci avec sa première collection automne-hiver 2023](#)

05.03.2023 by Giorgia Cantarini

Fashion Week

La collection Hermès automne-hiver 2023 fait référence aux débuts de la maison française

05.03.2023 by Sofia Mosier

Mode

À quoi ressemble le premier défilé Ann Demeulemeester par Ludovic de Saint Sernin ?

05.03.2023 by Alessandro Viapiana

Art & Culture

"Daisy Jones & The Six" : faut-il regarder la série événement du printemps ?

05.03.2023 by Baptiste Piégay

Mode

On connaît le prochain créateur qui va collaborer avec H&M... et ça promet d'être sexy !

22.02.2023 by Géraldine Verheyen

Mode

"1997 : Fashion Big Bang" : l'exposition mode à ne pas manquer au Palais Galliera

03.03.2023 by Fabia Di Drusco