

Ceviche de crevettes à l'Equatorienne



Le *ceviche* est une marinade de poisson ou de crustacés traditionnelle en Amérique Latine. Il est si populaire en Equateur, qu'on y a inventé des restaurants appelés *Cevicherías*. Son origine remonte au temps des colonies et de nos jours, il est servi comme amuse-bouche sophistiqué ou en entrée.

Ingrédients pour 10 personnes

450 grammes de crevettes fraîches cuites et pelées (surtout éviter les crevettes surgelées)
2 oignons rouges, émincés en fines juliennes
4 tomates coupées en dés
Le jus de 8 citrons verts
Le jus de deux oranges
125 ml de sauce ketchup
1 botte de coriandre finement haché
1 cuillers à soupe de sauce Maggi
Du popcorn...

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins une heure.
2. Avant de servir, rectifier l'assaisonnement si nécessaire en rajoutant de la sauce Maggi.

La particularité de ce *ceviche* est qu'il se sert avec du popcorn (chacun des convives choisira la quantité qui lui convient) ou avec du *canguil*, grosses graines de maïs dorées dans l'huile (que l'on ne trouve pratiquement qu'en Equateur à ma connaissance).

Buen provecho!