

## Ceviche de camerones



**Ingrédients** : 1 kg crevettes crues assez grosses (fraîches ou surgelées), 2 oignons doux, échalotes, 2 oranges (jus), 3-4 citrons verts, 2 bouquets de coriandre frais, piment oiseau ou gingembre frais râpé, sel, poivre, pop corn

Ebouillanter les crevettes pendant 2 mn environ. Les décortiquer si nécessaire. Les couper en 2 ou 3 morceaux. Couvrir avec le jus d'orange et de citron vert (dans les proportions suivantes : 2/3 orange, 1/3 citron vert), ajouter les oignons émincés, la coriandre ciselée, un petit peu de piment oiseau coupé très fin ou de gingembre râpé. Laisser macérer une nuit.

Préparer la sauce **aji** : mettre dans un bol beaucoup de coriandre, du jus de citron vert, de l'échalote hachée, sel, poivre, piment

Préparer du pop corn.

Mélanger le tout.