



Aguachile



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

450 grammes de crevettes crues (décortiquées)
6 citron vert (jus)
sel
1 oignon rouge
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
2 concombres snack

Pour la sauce :

2 citron vert (sap)
1 gousse d'ail
1 petit piment vert
1 poignée de coriandre

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les crevettes en deux dans la longueur. Déposez-les dans un plat et arrosez-les de jus de citron vert jusqu'à ce qu'elles soient bien immergées. Salez légèrement et laissez mariner 20 à 30 minutes (les crevettes cuisent dans l'acidité).
- 2.** Coupez l'oignon rouge en fines demi-rondelles, placez-les dans un bol, salez légèrement et versez le vinaigre de vin blanc ainsi que suffisamment d'eau pour les couvrir. Réservez.
- 3.** Mixez les ingrédients de la sauce jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
- 4.** Coupez les concombres en rondelles. Égouttez les crevettes et mélangez-les avec les rondelles de concombre et la sauce verte.
- 5.** Répartissez l'aguachile dans les assiettes et terminez avec l'oignon rouge et, si vous le souhaitez, un peu de coriandre fraîche.