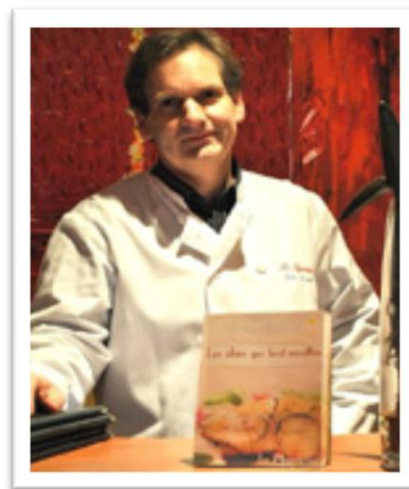


**LA MIGNARDISE**  
**28 r Stanislas, 54000 NANCY**  
Maître Restaurateur



**Didier METZELARD**

## **Ceviche de crevettes à l'équatorienne**

### **Ingrédients :**

#### **Ceviche**

600g de crevettes de l'Equateur

6 oranges pressées

1 citron vert pressé

50 g de coriandre feuille frais

1 oignon en rondelle fine

2 c à café de concentré de tomate

2 tomates à couper en dès

1 avocat à couper en dès

2 grandes bananes Plantin bien vertes à couper en rondelles et frire dans les 2 dl d'huile

Maïs à pop corn à faire sauter (salé)

### **Préparation :**

*En option sauce piquante :*

dans un mixeur, mélanger tous les ingrédients suivant :

1 piment rouge

½ oignon ciselé

50g de coriandre feuille

1dl d'eau

100g de tomate

Décortiquer les crevettes puis presser le jus d'orange et citron et passer ce jus au tamis. Ajouter concentré de tomate, coriandre feuille et rondelles d'oignons.

Assaisonner. Parsemer d'un peu de sauce piquante en fonction du goût souhaité

**BONNE DEGUSTATION !**

En partenariat avec **CUISINE PLUS**  
Avec l'aimable concours du Magasin d'Usine de Buyer **de BUYER**  
Et les vêtements professionnels **BRAGARD** DEPUIS 1939