

### **CEVICHE DE CREVETTES AU FENOUIL**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Attente: 2 heures minimum**

#### **Pour 6 personnes:**

Quelques crevettes

1 petit bulbe de fenouil (ou 1/2)

12 cl de jus d'orange

6 cl de jus de citron vert

1 râpée de gingembre frais

1 càs bien pleine d'oignon rouge émincé

1 belle pincée de piment en poudre

1 grosse càs de coriandre ciselée

Sel

Dans un saladier, verser les jus d'orange et de citron vert. Ajouter la râpée de gingembre frais, la pincée de piment et le sel. Enlever les premières feuilles du fenouil et l'émincer finement. Faire la même chose avec l'oignon rouge et les incorporer à la marinade.

Décortiquer les crevettes et les mettre dans le saladier, ajouter la coriandre ciselée et mélanger.

Réserver au frais au moins 2 heures, vérifier l'assaisonnement en sel et servir dans des verrines à l'apéritif ou dans des petites coupelles pour une entrée légère.