



Soupe de crevettes et ceviche

Soupe de crevettes (pour 4 personnes)

- 12 grosses crevettes tigrées (*fraîches ou décongelées*)
- 4 langoustines entières (*fraîches ou décongelées*)
- 2 têtes de poisson
- 1/2 tasse de petits pois précuits (= *surgelés*)
- 3 c à s de riz
- 4 pommes de terre
- 8 oeufs de caille
- 1 échalote émincée
- 3 tomates épépinées et concassées
- Crème fraîche
- 2 gousses d'ail hachées
- Poivre du moulin
- Huile
- Sel
- Coriandre fraîche
- 1 c à s paprika doux
- Purée d'aji jaune

Préparation

1/ Lavez les crevettes et les langoustines sous le robinet. Faites les égoutter dans une passoire et réservez. Faites la même opération avec les têtes de poisson.

2/ Dans une casserole, mettez les têtes de poisson avec 1,5 litre d'eau et 1 c à c de sel. Faites bouillir à feu doux pendant 20 min.

3/ Quand les têtes de poisson sont cuites, broyez-les un peu pour en retirer toute la saveur et gardez le bouillon avec une passoire. Réservez.

4/ Dans une autre casserole, faites revenir dans de l'huile chaude, l'échalote, l'ail haché, le paprika, la purée de aji jaune, le sel et le poivre.

5/ Ajoutez les tomates épépinées et mondées. Laissez cuire 2 minutes.



- 6/Ajoutez le bouillon de poisson, les pommes de terre coupées en 4 et le riz.
- 7/Faites bouillir à feu doux jusqu'à cuisson de tous les ingrédients (+/- 15 minutes)
- 8/Ajoutez les langoustines, les crevettes, les petits pois. Faites bouillir pendant 5 minutes.
- 9/ Cuire sur le plat les oeufs de caille.
- 10/ Disposez 2 à 3 c à s de crème fraîche dans chacune des assiettes creuses. Versez la soupe par-dessus, répartissez ensuite les crevettes et les langoustines et les oeufs de caille. Parsemez de coriandre hachée.

LE CEVICHE

Le ceviche (pour 8 personnes)

- 750g de filet de limande
- 150 ml de fumet de poisson
- 3 oignons rouges hachés en lamelles très fines
- Le jus de 6 citrons verts
- 2 piments rouges frais
- 4 glaçons
- 2 gousses d'ail hachées
- Coriandre
- sel

Préparation

- 1/ Mélangez le fumet de poisson avec le jus de citron, les 2 gousses d'ail hachées, un demi piment, un oignon rouge haché très finement et 4 glaçons. Réservez.
- 2/Coupez les filets de poisson en cubes d'environ 1,5 cm.
- 3/Frottez le fond du plat avec un piment, ajoutez le poisson et la marinade
- 4/Ajoutez le reste des oignons rouges et mélangez le tout.
- 5/ Servez très frais dans des verres et parsemez de coriandre fraîche

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_soupe-de-crevettes-et-ceviche?id=8153448&emissionId=5931