



CEVICHE DE GAMBERO ROSSO ET BANANE PLANTAIN



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

12 gambero rosso
2 bananes plantain mûres
1 épis de maïs
3 cives émincées
1 avocat coupé en cube
4 piments végétariens rouges coupés en brunoise
1 cuillère à café de gingembre haché
1/2 cuillère à café d'ail haché
Coriandre fraîche selon le goût
Zeste de 2 citrons verts
Jus de 3 citrons verts
1/2 oignon rouge émincé finement
Piment fort selon le goût
Huile d'olive
Sel



PRÉPARATION

Nettoyez les épis de maïs puis plongez-les pendant 20 à 25 minutes dans de l'eau bouillante. Égouttez-les et faites-les griller au barbecue jusqu'à coloration. Laissez refroidir puis détachez les grains de maïs.

Coupez les bananes en deux et colorez-les dans une poêle avec un filet d'huile avant de les couper en cubes de taille moyenne et de les laisser refroidir.

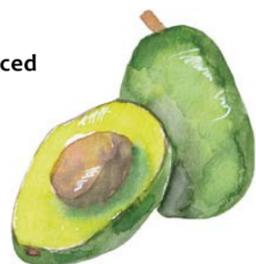
Décortiquez et déveinez les gambas. Coupez-les en deux. Mélangez le jus de deux citrons verts, le zeste d'un citron vert, le gingembre, l'ail, l'oignon rouge, deux piments végétariens et le piment fort. Faites mariner 1 heure au frigidaire en remuant de temps à autre.

Mélangez les bananes, le maïs, l'avocat, deux piments végétariens, la cive, un zeste de citron vert, la coriandre hachée et assaisonnez avec le jus de citron, le sel, le piment fort et l'huile d'olive. Mettez au frigidaire 1 heure en remuant délicatement de temps en temps.

Dressez la salade de banane au centre de chaque bol. Placez les gambas autour. Répartissez la marinade entre les assiettes. Terminez avec quelques petites feuilles de coriandre sur le dessus au moment de servir.

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

12 red prawns (gambero rosso)
2 ripe plantains
1 ear of corn
3 scallions, thinly sliced
1 avocado, diced
4 small red sweet peppers, diced
1 teaspoon minced ginger
1/2 teaspoon minced garlic
Fresh cilantro to taste
Zest of 2 limes
Juice of 3 limes
1/2 red onion, finely sliced
Hot pepper to taste
Olive oil
Salt



PREPARATION

Clean the ear of corn and boil it in water for 20 to 25 minutes. Drain and grill on a barbecue until browned. Let cool, then remove the kernels.

Cut the plantains in half and sear them in a skillet with a drizzle of oil until browned. Cut into medium-sized cubes and let cool.

Peel and devein the prawns. Cut them in half. Mix the juice of 2 limes, the zest of 1 lime, ginger, garlic, red onion, 2 small sweet peppers, and hot pepper to taste. Marinate the prawns in this mixture for 1 hour in the refrigerator, stirring occasionally.

Combine the plantains, corn, avocado, 2 small sweet peppers, scallions, the zest of 1 lime, and chopped cilantro. Season with lime juice, salt, hot pepper, and olive oil. Refrigerate for 1 hour, stirring gently from time to time.

Place the plantain salad in the center of each bowl. Arrange the prawns around the salad. Divide the marinade among the plates. Top with a few small cilantro leaves before serving. Enjoy your exotic meal!

