



Tartare de crevettes à l'orientale

[30 MIN. ET MOINS](#) - [FRUITS DE MER](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS : 10 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 600 grammes de crevettes cuites coupées en petits cubes
- 1 morceau de gingembre de 5cm cube coupé en petits dés (ou 1 c. à soupe de gingembre râpé)
- 1 c. à table de zeste de lime râpé
- 2 c. à table de jus de lime
- 1 échalote française hachée
- Poivre moulu
- 1/2 tasse de sauce soya
- 1/2 c. à thé de gingembre en poudre
- 3 oignons verts (échalotes vertes) tranchées en rondelles
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 c. à thé d'huile de sésame

Préparation

1. Mélanger les crevettes, le gingembre frais, le zeste de lime et son jus, l'échalote française et le poivre. Laisser reposer au frigo pendant 10 minutes.
2. Pendant ce temps, mélanger les autres ingrédients (sauce soya, gingembre en poudre, échalotes vertes, ail et huile).
3. Déposer le tartare de crevettes à l'orientale dans des verrines, verser la sauce dans un petit bol et servir avec des craquelins. Au moment de manger, verser un peu de sauce sur le tartare.

