

# CEVICHE DE CREVETTES À LA BERCE



## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
scampis	200 grammes
d'huile d'olive	2 càs
Jus de citron	2 càs
Piment d'espelette	1 pointe de couteau
Tiges de berce	2 càs
Berce	6 feuilles

## Préparation

1. Dégeler les scampis.  
\_\_\_\_\_
2. Laver la berce. En réserver 6 feuilles (les chips de feuilles de berce étant très fragiles, nous vous conseillons d'en faire quelques unes en plus..."au cas où"). Ciseler très finement les tiges pour obtenir 2 càs.  
\_\_\_\_\_
3. Découper les scampis en tranches fines. (Truc: si ils ne sont pas tout à fait dégelés au moment de les découper: vous pourrez les trancher en tranches plus fines). Ajouter l'huile, le jus de citron, le piment d'espelette. Saler et poivrer. Réserver au frais au moins 1/2h.  
\_\_\_\_\_
4. Enduire d'huile d'olive les feuilles de berce (recto/verso). Les déposer sur un papier sulfurisé. Passer au four à 200° quelques minutes jusqu'à coloration (attention lorsque cela commence à colorer, ça va très vite). Les retirer et les déposer sur un papier absorbant. Saler légèrement. Réserver.  
\_\_\_\_\_
5. Au moment de servir: répartir le ceviche et décorer avec le chips de feuille de berce.  
\_\_\_\_\_