

# Recettes du Pérou par Monica Daurèle

---

## CEVICHE 6 personnes

### Ingrédients

- 1 kg de poisson frais type Bar (Levrek)  
En Turquie les citrons n'étant pas aussi acides qu'en Amérique latine, il faut compter une journée de marinade.  
Vous pouvez prendre du poisson congelé à faire décongeler dans de l'eau salée (Monica l'achète chez REAL). Le rincer avant utilisation. Dans ce cas 2h de marinade suffisent.
- 8 à 10 citrons verts
- Coriandre fraîche (Kişniş)
- 3 à 5 gousses d'ail
- Piment (optionnel) (Biber ynan)
- 2 oignons rouges
- Maïs (petite conserve)
- 1 patate douce cuite à la vapeur

### Etapes à suivre

- Couper le poisson en dés de 1.5cm
- Presser les citrons à la main pour éviter l'amertume
- Emincer finement l'ail
- Ciseler la coriandre
- Frotter un plat creux (en verre !) avec le piment puis mélanger le poisson, l'ail, la coriandre et le jus des citrons.
- Mettre au réfrigérateur pendant 15 mn.
- Couper les oignons en fines lamelles.
- Mélanger le poisson avec du sel et du poivre, mettre les oignons sur le dessus (pour que la « cuisson » du poisson continue).
- Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure ½.
- Pour servir : mélanger bien, mettre quelques grains de maïs dans le fond des verrines, rajouter le Ceviche et décorer d'un petit bout de patate douce.

## CHUPE DE CAMARONES      Soupe de crevettes

### Ingrédients

- Crevettes jumbo            1 par personne
- 1 l d'eau pour le bouillon
- 1 oignon émincé en petits carrés
- 2 gousses d'ail
- 4 belles tomates pelées, épépinées et concassées
- 1 verre de fèves (fava) sans peau.
- 1 verres de petits pois frais (ou surgelés) (bezelye)
- 500g de potiron coupé en petits cubes (balkabak)
- Huile d'olive
- 2 œufs battus
- Crème fraîche
- 100g de fromage frais coupé en des (afyon koy peynir)
- ½ cuil. De cumin, sel, poivre.
- 1 cuil. de pâte de piment rouge non piquant

### Etapes à suivre

- Eplucher les crevettes : inciser l'abdomen et décortiquer les crevettes. Réserver les têtes et les carapaces. Mettre les crevettes au frais.
- Préparer le bouillon : eau+ ail+ persil+ sel+ poivre+ têtes et carapaces de crevettes+ huile d'olive. Faire bouillir 15minutes dans une cocotte fermée, feu modéré.
- Faire revenir dans l'huile d'olive l'oignon puis l'ail. Quand ils sont réduits, ajouter les tomates et la pâte de piment. Faites cuire avec un peu de sel jusqu'à ce que les tomates deviennent oranges.
- Ajouter le bouillon filtré.
- Quand le mélange est à ébullition, écumer la soupe puis ajouter le potiron et faire cuire 10min ; enfin ajouter les fèves et pois et faire cuire 10 min.
- Dans un grand bol mélanger une louche de soupe avec deux œufs battus en omelette.
- Faire cuire les crevettes dans la soupe (très rapide, jusqu'à couleur rose)
- Ajouter le mélange d'œufs battus à la soupe juste avant de servir.
- Mettre un peu de crème et le fromage coupé dans le fond des bols puis servir la soupe en répartissant les crevettes.

### Petits trucs

- Mettre les oignons 1min au congélateur avant de les éplucher, ils ne feront plus pleurer !
- Les couteaux Victorinox semblent d'un bon rapport qualité/prix

## PAPA A LA HUANCAINA Pommes de terre à la crème de fromage

### Ingrédients

- 1 belle pomme de terre par personne, cuite à la vapeur
- 1 oignon coupé en gros morceaux
- 4 piments (moyennement piquants- goûter à la pointe du couteau) coupés en gros morceaux
- 2 gousses d'ail
- 3 cuil à soupe d'huile d'olive
- Lait
- 300g de fromage Beyaz peynir( Afyon koy peynir)
- 5 crackers (Kraker)
- Œufs durs (1/2 par personne)
- Coriandre et olives noires pour décorer

### Etapas à suivre

- Faire revenir l'oignon et les piments 5 minutes, puis rajouter l'ail(entier) et faire cuire 5 minutes. Réserver jusqu'à ce que les légumes soient froids.
- Mixer les légumes, l'huile d'olive, les crackers et le fromage en rajoutant un peu de lait. Assaisonner de sel et poivre.
- Obtenir une consistance crémeuse.
- Couper les pommes de terre en deux, recouvrir de crème au fromage, décorer d'un demi-œuf, de coriandre fraîche ciselée et d'une olive noire.