



Crevettes bang bang

- 1 livre de spaghettis séchés
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à thé d'huile de noix de coco
- 4 1/4 tasse d'eau
- 1 livre de crevettes géantes crues, pelées et déveinées
- 3/4 tasse de mayonnaise légère
- 3/4 tasse de sauce chili douce thaïlandaise
- 1/4 tasse de jus de citron vert
- 1 cuillère à soupe de sauce Sriracha, plus au besoin
- 1/2 tasse d'oignons verts hachés
- Sel et poivre

Casser les nouilles spaghettis en deux et les placer dans le pot instantané. Ajoutez l'ail, l'huile de noix de coco, 1 cuillère à café de sel et l'eau. Couvrir et verrouiller le couvercle en place. Réglez le pot instantané sur "Cuisson sous pression élevée" pendant 4 minutes. Une fois la cuisson terminée, éteignez le Instant Pot, puis appuyez sur le bouton «Quick Release» (Libération rapide) de la vapeur jusqu'à ce que le bouton de la soupape s'abaisse. Pendant ce temps, dans un bol moyen, mélanger la mayonnaise, la sauce chili douce thaïlandaise, le jus de citron vert et la sriracha.

Déverrouiller le couvercle et incorporer la sauce dans les pâtes. Verser les crevettes et les oignons verts, puis mélanger. Réglez le pot instantané sur "Sauté" et laissez cuire pendant 2-3 minutes. Mélangez et laissez mijoter jusqu'à ce que les crevettes soient roses. Goûtez, puis salez et poivrez au besoin. Ajouter plus de sriracha, servir chaud.

<https://www.aspicyperspective.com/easy-instant-pot-bang-bang-shrimp-pasta/>