



Chaudrée au fruits de mers

5 à 6 patates jaunes Patates Dolbec
750 ml (3 tasses) de fumet de poisson
250 ml (1 tasse) de crème à cuisson 35 %
225 g (1/2 lb) de pétoncles moyens (calibre 30-40)
225 g (1/2 lb) de crevettes moyennes (calibre 31/40) crues et décortiquées
1 oignon haché
10 ml (2 c. à thé) d'ail haché

Facultatif:

125 ml (1/2 tasse) de vin blanc
125 g (environ 1/2 de lb) de cheddar fort râpé
Étapes

Peler les pommes de terre, puis les couper en dés.

Sur l'autocuiseur, sélectionner le mode « Sauté ».

Chauffer un peu d'huile d'olive dans l'autocuiseur, puis cuire l'oignon, l'ail et les pommes de terre de 2 à 3 minutes.

Si désiré, ajouter le vin blanc. Laisser mijoter jusqu'à ce que le liquide ait réduit de moitié.

Ajouter le fumet de poisson. Saler, poivrer et remuer.

Fermer l'instant pot, appuyer sur la touche manual/Pressure cooking et cuire 10 minutes à haute pression (« High »). Une fois la cuisson terminée, évacuer la pression rapidement en tournant la poignée d'évacuation de la vapeur jusqu'à la position « Venting » avant d'ouvrir le couvercle.

Sélectionner le mode « Sauté ».

Ajouter la crème, les pétoncles et les crevettes dans l'instant pot. Saler, poivrer et remuer.

Porter à ébullition, puis laisser mijoter de 3 à 4 minutes.

Répartir la chaudrée dans les bols. Si désiré, garnir chaque portion de cheddar.

<http://www.5ingredients15minutes.com/fr/recettes/plats-principaux/poisson-fruits-de-mer/chaudree-style-coquilles-saint-jacques-a-lautocuiseur/>