



Chaudrée de crevettes

- 1/2 livres de pommes de terre rouge grelot entière
 - 750 gr de saucisse andouille fumée (des merguez est un bon substitut) coupé en morceaux
 - 1/2 oignon jaune coupé finement
 - 4 cuillère à thé d'épices Old bay (ou épices à fruits de mer)
 - 1 cuillère à soupe de sauce piquante
 - 3 épis de maïs couper en 3
 - 1 biere (pilsner ou lager)
 - 1.5 lbs de crevette moyenne avec écaille
 - Pattes de crabes et moules (ajouter si désirez)
- Citron en quartier et persil en garniture!

Sauce:

- 1/4 tasse de beurre non salé
- 3 gousses d'ail haché finement

Préparation:

- Mettre les pommes de terre, la saucisse, l'oignon, 3 c. à thé d'assaisonnement Old Bay et la sauce piquante dans un instant Pot de 6 pintes. Remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Garnir de maïs et de bière.
- Sélectionner le réglage manuel/pressure cook ; ajuster la pression à haute intensité et régler le temps pour 5 minutes. Lorsque la cuisson est terminée, relâcher rapidement la pression.
- Ajouter les crevettes. Sélectionner le réglage manuel/pressure cook ; régler la pression à haute intensité et régler le temps de cuisson à 1 minute (2 minutes si ajout de pattes de crabes et moules). Une fois la cuisson terminée, relâcher rapidement la pression.
- Faire fondre le beurre dans une petite poêle à feu moyen-doux. Incorporer l'ail et le reste de l'assaisonnement Old Bay (1 c. à thé) jusqu'à ce qu'il soit odorant, environ 1 à 2 minutes.
- Servir immédiatement le mélange de crevettes, arrosé du mélange de beurre, garni de persil et de citron, si désiré.

https://damndelicious.net/2018/06/05/instant-pot-shrimp-boil/?fbclid=IwAR2yNwK_KSBF1RY-o528DIFbvgzAYRbNFOeh1ja3Wrf1XcY8wd8X8ai5sf8

Photo : Marie-Claude Lévesque (ci-dessous)

