



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Crevettes & saucisses à la créole

 Pour 2 personnes

 Très facile

 50 min

9.70€ La portion (prix indicatif)



Un terre mer qui nous vient des îles.

Les ingrédients

- 300 g de Crevette crue
- 250 g de Saucisse fumée
- 140 g de Riz long grain
- 0.5 pièce de Poivron vert
- 1 pièce de Oignon jaune
- 1 tige de Céleri branche
- 2 gousse de Ail
- 0.5 c à c de Thym séché
- 200 g de Concassé de tomate
- 4 c à c de Mélange épice cajun
- 1 c à c de Sauce Worcestershire
- 4 brin de Persil plat frais

Étapes de préparation



Préparation : 20 min



Cuisson : 30 min



Attente : 0 min

La préparation

- 1 Décortiquez 300 g de crevettes. Enlevez la tête.
Facultatif : enlevez la queue.
Facultatif : utilisez un cure-dent pour enlever le tube digestif. Vous pouvez le laisser, cela n'altèrera pas le goût, c'est plus pour l'esthétique.
Mettez au frais en attendant de les cuire.
- 2 Coupez un oignon, la moitié d'un poivron et une branche de céleri en petits dés.

Hachez 2 gousses d'ail.

- 3 Coupez 250 g de saucisses en rondelles d'env. 1,5 cm.

La cuisson

- 4 Faites chauffer de l'huile dans une casserole.
Quand elle est chaude, ajoutez les crevettes et saupoudrez d'½ càc d'épices cajun.
Faites-les revenir 1 min à feu vif.
- 5 Ajoutez les rondelles de saucisse. Faites dorer env. 3 min par face à feu moyen.
Réservez les crevettes et les saucisses dans une assiette.
- 6 Dans la même casserole (ajoutez plus d'huile si nécessaire), faites rissoler l'oignon, le poivron, le céleri, l'ail et le thym.
Faites revenir quelques minutes à feu moyen jusqu'à ce que les oignons commencent à dorer.
- 7 Ajoutez le laurier (facultatif), les épices cajun, 200 g de tomates concassées, 300 ml d'eau et 1 càc de sauce Worcestershire.
Portez à ébullition et faites cuire 15 min à petit frémissement.
- 8 En parallèle, faites cuire 140 g de riz selon les instructions indiquées sur la paquet.
- 9 Hachez 4 brins de persil et mettez-le au frais en attendant.
- 10 Après 15 min de cuisson, remettez les crevettes, les saucisses et le jus rendu dans la casserole.
Faites cuire 2 min de plus. C'est prêt !
- 11 Servez accompagné de riz chaud.
Ajoutez le persil haché et des oignons nouveaux émincés si vous en avez.

Vous pouvez aussi remplacer le riz par des pâtes tagliatelles ou fettuccine.