



Mardi Gras Cooking Class : comment j'ai appris à cuisiner une vraie recette de la Louisiane

FRUITS DE MER - RECETTES - REPAS - TOURISME



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 2H 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Recette gracieusement offerte par Mardi Gras Cooking Class

Bouillon de crevettes :

- Les carapaces de 2 livres de crevettes
- 1/2 oignon jaune, coupé en gros morceaux
- Le jus d'un citron
- 1/4 tasse de céleri, coupé en dés
- 1/4 tasse de feuilles de céleri, coupées grossièrement
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 1 c. thé de grains de poivre
- 2 c. table de mélange d'épices créole
- 2 feuilles de laurier
- Sel au goût

Crevettes etouffées :

- 1/2 tasse de beurre non salé
- 1/2 tasse de farine tout usage
- 1 tasse d'oignon jaune, haché
- 1/2 tasse de poivron vert, coupé en petits dés
- 1/2 tasse de céleri, coupé en petits dés
- 2 c. table de mélange d'épices Cajun
- 1 c. table de poivre noir moulu (ou moins selon votre tolérance au plat relevé)

- 1 c. thé de poivre blanc moulu (ou moins selon votre tolérance au plat relevé)
- 1 c. table de sauce Worcerstershire
- Quelques gouttes de Tabasco
- 2 feuilles de laurier
- Jus d'un citron
- 1/4 tasse d'oignon vert, coupé en petits morceaux
- 1/4 tasse de persil, ciselé
- 1 tasse de tomate fraîche, coupée en dés
- 1/4 tasse d'ail haché
- 4 tasses de bouillon de crevettes
- 2 livres de crevettes jumbo, déveinées et décortiquées
- Sel au goût

Préparation

Bouillon de crevettes :

1. Combiner tous les ingrédients du bouillon de crevettes dans une casserole.
2. Couvrir d'eau et porter à ébullition à feu vif.
3. Réduire à veuf doux et laisser mijoter pendant 45 à 60 minutes jusqu'à ce que le mélange soit réduit de moitié.
4. Filtrer et utiliser le bouillon pour les crevettes étouffées.

Crevettes etouffees :

1. Dans une casserole, faire fondre à feu moyen vif le beurre. Ajouter la farine et cuire en brassant continuellement jusqu'à ce que le mélange soit doré (couleur beurre d'arachides).
2. Ajouter l'oignon, le poivron et le céleri.
3. Cuire jusqu'à ce que l'oignon soit translucides.
4. Ajouter les tomates, les épices cajun, la sauce Worcestershire, les poivres, la sauce Tabasco et les feuilles de laurier.
5. Ajouter le bouillon et bien brasser pour bien incorporer le roux.
6. Porter à ébullition et réduire à feu doux. Laisser mijoter pendant 1h00 en brassant régulièrement.

7. Ajouter les oignons verts, le persil et le jus de citron. Bien brasser. Monter le feu et porter à ébullition et ajouter les crevettes.
8. Couvrir et laisser cuire 5 minutes jusqu'à ce que les crevettes soient rosées. Ne pas surcuire les crevettes.
9. Servir avec du riz.