

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

CREVETTES CRÉOLES À LA MIJOTEUSE



- 1 tasse d'oignons hachés finement
- 1 branche de céleri haché (n'hésitez pas à inclure les feuilles)
- 1 tasse de poivron vert haché
- 1 boîte de 14 oz de tomates en dés, non égouttées (ou fraîches avec $\frac{1}{4}$ t.d'eau)
- 1/2 tasse de sauce chili (ou ketchup à la limite)
- 1 tasse de champignons tranchés (ou 1 bte 8oz. égouttée)
- 3 gousses d'ail hachées finement
- 1/4 c. à thé de poivre de Cayenne ou quelques gouttes de Tabasco
- 1 c. à thé de jus de citron
- 1/2 à 1 lb. de crevettes cuites (si elles sont crues ou congelées, le temps de cuisson sera révisé à 30 minutes au lieu de 15 minutes)

Mélanger tous les ingrédients sauf les crevettes et verser dans la mijoteuse.

Cuire à température élevée de 3 à 4 heures ou faible température de 6 à 8 heures.

15 ou 30 minutes avant la fin de la cuisson, vérifier l'assaisonnement et ajouter les crevettes. Servir quand les crevettes sont bien cuites.

La cuisine créole est le fruit de ce métissage de la France, de l'Inde, de l'Afrique, mais aussi de l'histoire. C'est une cuisine simple et familiale, mais il ne faudrait pas entendre par simplicité qu'elle est fade, car bien au contraire, c'est une cuisine tout en saveurs et en épices.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM