

Poêlée de saucisses fumées et crevettes



Poêlée de saucisses fumées et crevettes

4 personnes :

500 g de crevettes roses décortiquées crues

4 petites saucisses fumées

1 poivron vert et 1 poivron jaune

3 courgettes moyennes

1 oignon + 2 gousses d'ail

10 cl de bouillon de volaille

Huile d'olive

Sel et poivre, épices à poisson, paprika et persil

- Dans une sauteuse, faire chauffer un peu d'huile d'olive et faire revenir les crevettes crues décortiquées, assaisonnées au goût, avec les épices à poissons et crustacés, pendant 2 à 3 minutes. Réserver.
- Éplucher l'oignon. Laver et ôter les graines des poivrons. Couper le tout en fines lanières. Les faire revenir dans la sauteuse, après avoir ajouter un peu d'huile.
- Ajouter les saucisses et les courgettes, coupées en rondelles et cuire encore 2 minutes. Ajouter les crevettes réservées, ainsi que l'ail pressé et cuire encore 1 minutes en remuant.
- Verser le bouillon de volaille, assaisonner si besoin avec du sel et du poivre et saupoudrer d'un peu de paprika fumé. Mélanger et cuire, à couvert et à petit feu, pendant 10 minutes (*un peu moins si on veut garder les légumes encore légèrement croquant*).
- Parsemer de persil haché, avant de servir, avec, par exemple, un peu de riz.

