

Gumbo Instantané En Pot Avec Saucisses Et Crevettes

Contenu

Gardez-le à l'œil et remuez-le constamment car vous voulez qu'il soit sombre, mais pas brûlé. Suivez le reste de la recette comme [indiqué ci-dessous](#).

Chicken & Shrimp Gumbo - EatingWell Chicken & Shrimp Gumbo.

Posted: Tue, 19 Sep 2023 07:00:00 GMT [source](#)]

Ajoutez l'oignon coupé en dés, l'ail et le poivron dans cette casserole instantanée. Assurez-vous d'ajouter les crevettes au cours des 30 dernières minutes de cuisson afin [qu'elles](#) ne deviennent pas trop cuites et coriaces. Vous souhaiterez peut-être également ajuster la quantité de [bouillon](#) utilisée, car les mijoteuses ont tendance à retenir plus de liquide que les Instant Pots. Après la cuisson sous pression du gumbo, choisissez une libération rapide pour supprimer la pression de votre Instant Pot.

Comment Faire Du Gumbo Instantané En Pot

Le roux de ce gumbo est préparé en cuisant à parts égales d'huile et de farine. Lorsque j'ai adapté cette recette de la version sur cuisinière, j'ai dû modifier le rapport huile/farine en raison de problèmes d'étanchéité. Vous trouverez peut-être que ce gumbo est [légèrement](#) moins épais que les versions sur cuisinière. N'hésitez pas à épaissir en utilisant la fonction Saute à la fin. L'une des étapes les plus importantes lors de la cuisson de ce gumbo Instant Pot est de préparer un bon roux.

Le fait que j'aie préparé cette recette facile de gumbo aux fruits de mer en si peu de temps et dans une seule casserole est tellement impressionnant. Le gumbo donnera au gumbo une texture riche et épaisse. Ajoutez les épices, le bouillon, le gumbo, les tomates et la sauce Worcestershire dans la casserole. J'utilise des poitrines de poulet désossées et sans peau. Soyez simplement organisé et préparez tout avant de commencer à cuisiner.

Cette recette de gumbo Instant Pot contient du poulet, des saucisses et des crevettes. Vous pouvez modifier la recette pour inclure votre choix de viandes et de fruits de mer. Ne vous laissez pas intimider par le nombre d'ingrédients contenus dans le gumbo. Soyez simplement organisé et préparez tout avant de commencer à cuisiner. Je suis tellement excité de partager ce gumbo aux fruits de mer Whole30 Instant Pot avec vous ! Il regorge de saveurs et d'ingrédients délicieux comme les filets de bar, les [poivrons](#). Le choix des fruits de mer est une affaire personnelle.

Que Servir Avec Du Gumbo ?

Vous pouvez également servir ce plat avec du riz brun si vous le souhaitez, consultez ma recette de riz brun instantané ici. Gumbo instantané en pot façon Louisiane avec poulet, [saucisse andouille](#)

Gardez-le à l'œil et remuez-le constamment car vous voulez qu'il soit sombre, mais pas brûlé. Quand on le fait cuire longtemps dans une recette comme celle-ci, il n'est plus gluant. Le gumbo est un bon plat à base de ragoût épais et savoureux. En fait, c'est la beauté du gumbo : au-delà des ingrédients de base (roux et sainte trinité de céleri, oignons et poivrons), vous avez beaucoup de flexibilité.

Ce ragoût savoureux est connu pour ses saveurs et textures riches et complexes. Que vous soyez un

chef chevronné ou un cuisinier débutant, ces recettes de gombo faciles vous permettront de servir un bol de réconfort du Sud en un rien de temps. Prenez la saucisse brune, remettez-la dans la [marmite instantanée](#) et remuez. [Ajoutez](#) les épices, le bouillon, le gombo, les tomates et la sauce Worcestershire dans la casserole. Scellez le couvercle et la valve de pression du pot instantané. Je n'ai aucune suggestion car le gombo est essentiel au plat et un incontournable du gombo authentique. Il ajoute de la saveur, mais il est surtout apprécié pour être un épaississant.

Catégories De Recettes

Vous [préparez](#) le roux à base de farine au début et ajouterez environ 4 tasses de bouillon de poulet pour cuire le plat sous pression. Assurez-vous qu'il n'y a pas de morceaux d'aliments collés au fond de la cuve intérieure lorsque vous commencez la cuisson sous pression. Une fois que le fond de l'autocuiseur est propre, [wholesale Savoury Snacks](#) ajoutez votre sauce piquante, l'assaisonnement cajun, la sauce Worcestershire, le gombo et remuez.

Placer la poêle sur la grille inférieure et laisser cuire. Un roux foncé est l'un des éléments les plus importants du meilleur gombo, car il contribue à sa saveur riche et à sa texture épaisse. Gumbo instantané en pot façon Louisiane avec poulet, saucisse andouille. Lorsque j'ai adapté cette recette de la version sur cuisinière, j'ai dû modifier le rapport huile/farine en raison de problèmes d'étanchéité.

Il existe des gumbos aux fruits de mer, des gumbos aux crevettes, des gumbos au poulet avec des saucisses et même des gumbos végétariens. Cette recette de gombo à l'autocuiseur est adaptée d'une recette authentique sur la cuisinière que j'utilise depuis des années. Gardez à l'esprit qu'en préparant un « roux foncé », vous ajoutez encore quelques minutes à votre temps de cuisson. Pour faire un roux foncé, faites simplement cuire votre roux plus longtemps jusqu'à ce qu'il atteigne une couleur [brun doré](#) profond, ce qui prend du temps.

From:
<https://wiki.fux-eg.org/> - **wiki-fux**

Permanent link:
https://wiki.fux-eg.org/doku.php?id=gumbo_instantane_en_pot_avec_saucisses_et_c_evettes

Last update: **2024/03/24 16:08**

