

Recettes créoles de la mer

Petits boudins antillais aux crevettes

<p style="text-align: center;"><u>Ingrédients pour 12 boudins</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 400 gr de crevettes crues de préférence.• 200 gr de pain rassis• Eau• Sel• Curcuma en poudre• 1/2 citron vert• 5 pieds de cive• 1/2 piment fort ou 1/4 pour ceux qui les craignent• 1 gousse d'ail• 1 cuillère à café de 4 épices en poudre• 1 branche de thym• 5 branches de persil• 2 feuilles de bois d'Inde ou à défaut du laurier• 2 clous de girofle• Huile• Boyaux de porc• 10 grains de poivre	<p>Budget : €€</p> <p>Difficulté : moyen</p> <p>Préparation : 40 mn</p> <p>Cuisson : 30 mn</p>
--	--

Mettre les crevettes dans 300 ml d'eau froide avec les feuilles de bois d'Inde (ou laurier) et les clous de girofle.

Saler l'eau à votre convenance et cuire les crevettes jusqu'à ce qu'elles deviennent roses.

Décortiquer les crevettes et conserver les têtes et carapaces dans l'eau de cuisson.

Piler les têtes et carapaces.

Passer le jus et le conserver.

Conserver également têtes et carapaces pilées.

Mettre tremper brièvement le pain rassis dans de l'eau.

Presser le pain puis l'ajouter au jus de cuisson des crevettes.

Bien écraser et mélanger au jus.

Hacher finement ensemble, crevettes, cive, piment, persil, thym et ail.

Ajouter cet amalgame au pain.

Ajouter le curcuma en poudre, le 4 épices et presser le 1/2 citron vert dessus.

Bien mélanger le tout.

Tremper la quantité nécessaire de boyaux de porc dans l'eau.

A l'aide d'un entonnoir, remplir le boyau de farce.

Ficeler le boyau tous les 5 à 8 cm.

Préparer le bouillon avec de l'eau, les carapaces et têtes de crevettes, l'huile, la cive, le persil et du poivre et porter à ébullition.

Ajouter les boudins et faire cuire 30 mn à feu très doux.

C'est prêt.