

# Recettes de cuisine créole diverses

## Fricassée d'écrevisses pays (ouassous)

### Ingrédients pour 4 personnes

- 12 ouassous
- 5 gousses d'ail
- 6 citrons verts (5 pour la marinade, 1 pour l'assaisonnement)
- 3 tomates
- 2 oignons
- 4 feuilles de bois d'Inde ( à défaut, laurier)
- 1 piment
- 1 verre de vin rouge (30cl)
- Huile
- 1 cuillère à café de bouquet garni
- 1 branche de thym
- Sel
- Poivre

Budget : €€

Difficulté : Facile

Préparation : 25 mn

Cuisson : 20 mn

Nettoyer les ouassous sous l'eau courante.

Presser les citrons verts (5).

Eplucher et émincer les oignons.

Mettre les ouassous dans un plat creux et verser le jus des citrons dessus.

Faire mariner les ouassous 30 mn en remuant de temps en temps.

Couper les tomates en morceaux.

Mettre de l'huile à chauffer dans un faitout.

Eplucher et dégermer les gousses d'ail.

Verser les oignons émincés dans le faitout lorsque l'huile est chaude.

Presser les gousses d'ail sur les oignons.

Ajouter les tomates, le bouquet garni, les feuilles de bois d'Inde, la branche de thym et mélanger le tout.

Déposer le piment sur le mélange et faire revenir à feu moyen.

Après quelques minutes, ajouter les ouassous marinés.

Mélanger délicatement pour ne pas faire éclater le piment.

Laisser mijoter à feu doux environ 10 mn.

Ajouter ensuite le vin rouge, mélanger délicatement et refaire mijoter 10 mn de plus.

En fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel, du poivre et le jus d'un citron vert.

Débarrasser dans un plat de présentation.