



## **Pâtes alfredo aux crevettes**

1 lb de grosses crevettes 21/25  
4 tasses de bouillon de poulet  
2 c. à soupe d'ail haché finement  
1/4 c. à thé de muscade moulue  
1 c. à thé de sel marin  
16 oz de fettuccine brisée en deux  
2 tasses de crème épaisse  
6 oz. Fromage Parmigiano-Reggiano râpé

### **Mode d'emploi**

Décongeler les crevettes (si congelées) dans de l'eau froide. Ensuite, enlevez les coquilles et les queues.

Ajouter le bouillon de poulet, l'ail, la muscade et le sel dans la cuve et bien mélanger.

Ajouter ensuite les nouilles fettuccine en prenant soin de les étaler le plus possible. **NE PAS MÉLANGER !**

Ajouter ensuite la crème en veillant à ce que toutes les nouilles soient submergées. **ENCORE UNE FOIS.... NE REMUEZ PAS !!!**

Fermer le couvercle et cuire 2 minutes à haute pression. Une fois le temps de cuisson terminé, laisser la pression se relâcher naturellement pendant 5 minutes. Ensuite, relâchez rapidement la pression restante. (Si des bulles d'amidon tentent de s'échapper de l'évent, fermez simplement l'évent pendant environ 30 secondes, puis relâchez-le à intervalles réguliers.)

Pendant ce temps, à l'aide d'une râpe, râper le fromage Parmigiano-Reggiano.

Bien mélanger les pâtes et la sauce, en prenant soin de décoller les nouilles qui peuvent être collées ensemble. Ajouter tout le fromage dans la casserole et bien mélanger.

Enfin, ajouter les crevettes à la casserole et mélanger, en prenant soin d'immerger toutes les crevettes. Remettre le couvercle dans la casserole et laisser reposer au chaud pendant environ 10 minutes. Les crevettes vont cuire à la chaleur résiduelle, et la sauce va s'épaissir au fur et à mesure.

Servir avec du poivre noir concassé (et peut-être plus de fromage).

<https://thefoodieeats.com/instant-pot-shrimp-alfredo/>