



Haricots rouges et saucisses de la nouvelle Orléans

1 lb de petits haricots rouges secs / haricots rouges secs
11 oz de saucisse andouille, à remplacer par toute autre saucisse fumée
1 gros oignon, coupé en petits dés
4 côtes de céleri, coupées en petits dés
1 poivron vert, épépiné et coupé en petits dés
1 c. à table d'ail haché finement
4 tasses de bouillon de poulet faible en sodium ou d'eau
2 feuilles de laurier
2 c. à thé d'huile ou d'huile en aérosol pour graisser le fond du pot en acier

Mélange d'épices

1 c. à thé de sel
1 c. à thé de poivre noir
1/4 à 1 c. à thé de poivre de Cayenne, ajuster selon la chaleur désirée
1 c. à thé de thym
1 c. à table de persil séché
1 c. à thé d'origan
1 c. à thé de paprika

Autres ingrédients

8 tasses de riz blanc cuit
Vinaigre de cidre de pomme, au besoin
Persil frais haché finement, pour garnir
Verdures d'échalotes, pour garnir
Sauce piquante, au besoin

INSTRUCTIONS

Triez les haricots, jetez tous les cailloux ou débris. Rincer les haricots à l'eau courante et les faire tremper toute la nuit dans environ 7 à 8 tasses d'eau.

Hacher les légumes.

Couper la saucisse en tranches de 1/4 pouce d'épaisseur.

Appuyez sur la touche 'SAUTE', réglez-la sur 'NORMAL' et attendez qu'elle affiche 'HOT'. Ajouter l'huile, une fois qu'elle est chaude, ajouter la saucisse à l'andouille tranchée et faire revenir jusqu'à ce que les bords de la saucisse commencent à brunir.

Ajouter les légumes hachés et faire revenir pendant 4-5 minutes ou jusqu'à ce que les oignons deviennent translucides.

Ajouter l'ail haché et faire revenir pendant 30 secondes.

Ajouter le mélange d'épices et bien mélanger.

Égoutter les haricots, jeter l'eau. Ajouter les haricots égouttés au mélange saucisse et légumes, avec le bouillon de poulet et les feuilles de laurier. Bien mélanger.

Appuyez sur 'ANNULER', fermez le couvercle du Pot Instantané avec la valve en position d'étanchéité. Appuyez sur la touche de cuisson manuelle ou à pression et maintenez la touche de cuisson à température élevée pendant 15 minutes. Il faudra un certain temps pour que la pression augmente (environ 18 minutes), après quoi la minuterie démarrera.

La laisser dépressuriser naturellement pendant 20 minutes, puis relâcher rapidement la pression résiduelle en suivant les instructions du fabricant. Une fois que la goupille d'argent est tombée, tournez le bouton de réglage de l'aération et ouvrez le couvercle.

Jeter les feuilles de laurier. Il y aura du liquide dans la casserole, à ce stade, vous pouvez allumer le bouton de sauté et cuire à découvert pour que le liquide diminue, écraser quelques haricots avec le dos d'une louche pour épaissir la sauce. Ou transférez 1 tasse de haricots cuits avec une partie du liquide et mélangez-les. Transférer les haricots en purée dans la casserole et cuire encore 4-5 minutes. Vous verrez la sauce s'épaissir.

Goûter et ajuster les assaisonnements au besoin. Terminez avec un peu de vinaigre de cidre de pomme ou ajoutez-en dans des bols de service individuels. Servir sur du riz blanc cuit. Garnir de persil haché, de feuilles d'échalotes et d'un peu de sauce piquante.

NOTES

Certaines personnes préfèrent ajouter la saucisse sautée en fin de cuisson. Si vous le préférez, réservez la saucisse sautée et remettez-la dans la casserole après qu'elle se soit dépressurisée à l'étape 11, faites-la revenir à la normale pendant 5-6 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait l'épaisseur souhaitée.

<https://aromaticessence.co/2019/02/11/instant-pot-red-beans-and-rice/>