CAJUN SPAGHETTI

Le Cajun Spaghetti est une variation de pâtes crémeuses influencée par la cuisine cajun de Louisiane — un style culinaire issu des Acadiens francophones, mêlé à des traditions créoles et américaines. Cette version combine une sauce onctueuse au parfum épicé avec de la saucisse fumée, offrant un plat réconfortant qui évoque le Sud-des-États-Unis, entre convivialité et richesse de saveurs

---

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 25 mins
- **Portions**: 8

Ingredients

- 450 g de spaghetti
- 450 g de saucisse andouille ou saucisse fumée, coupée en rondelles
- 2 c. à soupe d’huile d’olive
- 1 tasse de poivron rouge coupé en dés
- 1/3 tasse d’échalote en dés
- 3 c. à café d’ail haché
- 3 c. à soupe de concentré de tomate
- 1 c. à soupe d’assaisonnement Cajun
- 2 c. à café de farine

- 375 ml de bouillon de poulet
- 375 ml de crème entière
- 375 ml de parmesan râpé
- Sel et poivre au goût

Préparation

Etape 1
Faire bouillir une grande casserole d’eau salée. Cuire les spaghetti selon les indications du paquet jusqu’à ce qu’ils soient al dente. Égoutter et réserver.

Etape 2
Dans une grande poêle, faire chauffer l’huile d’olive à feu moyen-élevé. Ajouter les rondelles de saucisse et cuire 3–4 minutes, jusqu’à ce qu’elles soient bien dorées sur chaque face. Retirer de la poêle et mettre de côté.

Etape 3
Dans la même poêle, ajouter un peu d’huile si nécessaire, puis faire revenir le poivron rouge et l’échalote 2–3 minutes jusqu’à ce qu’ils soient tendres. Ajouter l’ail et cuire encore 30 secondes jusqu’à ce qu’il soit parfumé.

Etape 4
Incorporer le concentré de tomate, l’assaisonnement cajun et la farine. Mélanger puis verser lentement le bouillon de poulet en fouettant. Ajouter la crème et laisser mijoter environ 5 minutes jusqu’à ce que la sauce épaississe.

Etape 5
Incorporer le parmesan à la sauce jusqu’à ce qu’il soit fondu. Ajouter les spaghetti cuits et la saucisse dorée dans la poêle, puis bien mélanger pour enrober le tout. Assaisonner avec du sel et du poivre selon ton goût avant de servir chaud.