

## **Véritable Po'Boy comme à la Nouvelle Orléans**

### **«Sandwich aux crevettes» recette de Rohan de Smokehouse**

Le Po' Boy est un des spécialités culinaires de la Louisiane, et plus principalement de New Orléans. Le nom vient d'un restaurant qui offrait ces sandwiches aux ouvriers grévistes pendant la crise de 1929. Ils étaient appelés les «poor boys» (pauvres garçons). Le terme est resté et on sert toujours des po'boys dans les rues de la New Orléans.

2 heures avant de servir, mélangez les épices et saupoudrez les crevettes. Laissez mariner au frais.

Préparez la sauce en mélangeant le raifort, la mayonnaise et le citron

Allumez votre BBQ ou le grille viande et faites cuire les crevettes. Les crevettes ne doivent pas cuire plus de 3 ou 4 minutes pour que la chair ne soit pas trop cuite.

Toastez vos sandwiches sur la grille du BBQ et dressez. Une ou 2 feuilles de salade, quelques rondelles de citron vert et de concombre, les crevettes et 1 cuillère de sauce !

#### **Ingrédients: pour 4 sandwiches**

- 600 gr de crevettes décortiquées ou n'importe quelle autre grosse crevette.
- 1 c.à.s d'oignon en poudre
- 1 c.à.s de sucre
- 1 c.à.s de poivre noir
- 1 c.à.s d'ail en poudre
- 1 c. à café de piment de Cayenne
- 1 c. à café de cumin en poudre
- 1 c. à café de sel de céleri

#### **Sauce :**

- 2 c.à.s de raifort préparé
- 1 c.à.s de mayonnaise
- 1 filet de citron

#### **Pour la garniture :**

- 4 sandwiches non sucrés

- 1 citron vert non traité coupé en tranches très fines
- ½ concombre coupé en tranches très fines
- Quelques feuilles de salade