

binôme gourmand

JAMBALAYA



Pour 4 personnes :

200 g de riz

6 dl de bouillon de volaille

250 g de jambon cuit en gros dés (*j'ai mélangé jambon et poulet*)

200 g de chorizo en rondelles

400 g de tomate coupée en petits quartiers

1 oignon doux haché

100 g de céleri branche coupé en petits morceaux (*je n'ai pas utilisé le feuillage*)

250 g de poivron vert en dés (*ou de gombo : je n'en ai pas trouvé*)

2 cuillères à soupe d'huile (*d'olive pour moi*)

3 clous de girofle

1 gousse d'ail émincé (+ 1 gousse entière où j'ai piqué les clous de girofle)

1 bouquet de laurier/thym

1 cuillère à soupe de persil plat haché

1/2 cuillère à café de piment de Cayenne moulu

12 crevettes moyennes

tabasco (*je n'ai pas mis*)

1 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée

sel et poivre du moulin

j'ai ajouté une saucisse fumée coupée en rondelles en même temps que le chorizo et un verre de lait de coco un peu avant la fin de la cuisson

On peut aussi ajouter un mélange d'épices cajun

Dans une sauteuse faites revenir l'oignon, le poivron et le céleri dans l'huile (*d'olive pour moi*) à feu doux pendant 5 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez l'ail et laissez cuire encore pendant quelques minutes.

Incorporez les dés de jambon et les rondelles de chorizo (*et saucisse fumée*). Faites dorer quelques minutes et retirez le chorizo. Réservez.

Ajoutez ensuite les quartiers de tomate, les clous de girofle, le bouquet laurier/thym, le persil, du sel, le piment de Cayenne et quelques gouttes de tabasco. Mélangez bien. Ajoutez le riz et le bouillon chaud. Laissez cuire pendant 30 minutes à feu doux.

Décortiquez les crevettes et enlevez le fil noir (intestin) qui se trouve sur le "dos" des crevettes et incorporez les à la préparation 5 minutes avant la fin de cuisson. Ajoutez les rondelles de chorizo. S'il reste un peu de liquide faites évaporer rapidement à feu vif. *J'ai enlevé la gousse d'ail où j'avais piqué les clous de girofle et le bouquet laurier/thym*. Servez bien chaud. Parsemez de coriandre hachée au dernier moment.