

Jambalaya



Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes. Cuisson : 1 heure.

500 gr de crevettes bouquets
500 gr de blancs de poulet
250 gr de saucisse fumée
400 gr de riz
450 gr de tomates pelées avec leur jus
1 oignon (épluché et haché)
2 branches de céleri hachées
3 gousses d'ail hachées finement
1 poivron vert épépiné et haché
2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire
1 cuillère à café de thym
2 cuillères à soupe de persil frais haché
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 pincée e poivre de Cayenne
1 cuillère à soupe rase de sel

Faites cuire les crevettes crues pendant 2 minutes dans de l'eau salée, puis laissez-les refroidir et décortiquez-les. Réservez d'un côté les crevettes, et de l'autres les têtes ainsi que les carapaces.

Dans un faitout, mettez les blancs de poulet, les crevettes décortiquées, 1 litre d'eau, l'oignon, le céleri, l'ail et la moitié du sel. Portez à ébullition, puis baisser le feu, couvrez à moitié et laissez cuire pendant 20/25 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit cuit.

Sortez la volaille à l'aide d'un écumoire et filtrez le liquide de cuisson avec une passoire ; il doit en rester 1 litre (ajouter de l'eau pour atteindre ce volume si nécessaire). Hachez grossièrement le poulet et mettez de côté.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte en fonte, ajoutez la saucisse fumée coupée en rondelles de 1 cm d'épaisseur et faites dorer celles-ci de toute part pendant 5 minutes. Ajouter alors le poivron haché, puis le liquide de cuisson filtré, le reste de sel, les tomates et leur jus, la sauce Worcestershire, le thym et le poivre de Cayenne. Laissez mijoter le tout, en écrasant les tomates.

Ajouter le riz, porter à ébullition, baissez le feu et couvrez. Laissez cuire pendant 25 minutes, le temps que le riz absorbe le liquide.

Juste avant de servir, remettez les crevettes et le poulet dans la cocotte pour qu'ils réchauffent.

Transférez le tout dans un plat préalablement chauffé, saupoudrez de persil haché et servez aussitôt.