

Jambalaya de la Nouvelle Orléans

Pour 6 Personnes

1 oignon doux haché - 100g de céleri branche - 250 g de poivron vert - 2 c à s d'huile - 1 gousse d'ail - 250 g de jambon cuit (une grosse tranche) ou dés de poulet - 200g de chorizo - 400 g de tomates - 3 clous de girofle - 1 bouquet garni : laurier, thym, persil ficelé ensemble - 1/2 c à c de piment de Cayenne (attention très fort) - Quelques gouttes de Tabasco - 200g de riz - 60 cl de bouillon de volaille - 15 crevettes moyennes - sel et poivre .

Faites chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon haché, le céleri coupé en bâtonnets, et le poivron en dés à feu doux pendant 5 min en remuant régulièrement. Ajouter l'ail émincé et cuire encore pendant 2 min. Incorporer les dés de jambon ou de poulet et les rondelles de chorizo. Faites dorer pendant 2 min et retirer le chorizo. Ajoutez les quartiers de tomates (fraîches ou en conserve), les clous de girofle, le bouquet garni (ficelé), du sel, le piment de Cayenne et le tabasco. Bien mélanger. Ajouter le riz et le bouillon bien chaud. Cuire pendant 30 min à feu doux. Décortiquer les crevettes et les incorporer à la préparation 5 min avant la fin de la cuisson. Remettre les dés de chorizo. S'il reste un peu de liquide, faire évaporer à feu vif. Servir bien chaud. C'est un classique de la cuisine créole /cajun Plat unique et bien garniet très bon. Mais attention au piment de Cayenne si vous n'aimez pas trop épicé.

